

DRINKS.

Mari Mayans Hierbas Ibicencas 70cl avec Branche d'Herbe



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	LMMH0700
Alcool	26%
Contenu	70cl
Pays	Espagne
Région	Ibiza
Embouteilleur	Ibiza SL Calle Pou de na Massiana No. 31, 07816 Sant Rafael, Spanien
Marque	Mari Mayans
Type	Liqueur d'épices aux herbes
L'usage	Pur, on the rocks ou pour des boissons et des cocktails
Dégustation	Nez: aromatique avec du thym, du romarin et de l'anis. Bouche: équilibrée, avec des herbes, dominée par la menthe, le fenouil, le genièvre et l'anis.
Désignation commerciale	Spiritueux à l'anis
Détails	L'alcool utilisé est distillé à partir de vin et de mélasse, aromatisé avec des feuilles, des graines et des fruits de 18 plantes et herbes indigènes.
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011.



Description

C'est grâce à l'esprit inventif et entrepreneurial de Juan Marí Mayan que les Hierbas d'Ibiza et de Formentera jouissent d'un véritable statut culte et conquièrent les bars du monde. Le nom Hierbas Ibicencas (= herbes Ibicencas) est même protégé depuis 1997, afin d'éviter les imitations bon marché de la liqueur à base de plantes. Les herbes bénéficient des meilleures conditions de croissance sur le duo d'îles de la Méditerranée, de sorte qu'il semblait logique de les transformer en alcool. Les feuilles et les graines, ainsi que les fruits des plantes indigènes sont utilisés. Sont inclus: les arômes d'anis, de thym, de romarin, de genévrier, de menthe, de citrons et d'oranges, ainsi que d'autres ingrédients secrets (généralement lavande, fenouil, rue, camomille, origan, sauge et autres). Ces arômes sont traités en plusieurs étapes au cours d'une distillation de 18 heures: par ébullition, infusion, puis macération de 15 à 30 jours. Le résultat est une solution hydro-alcoolisée, qui est légèrement différente à chaque fois.