

DRINKS.

Mari Mayans Hierbas Ibicencas 100cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	LMMH1000
Alcool	26%
Contenu	100cl
Pays	Espagne
Région	Ibiza
Embouteilleur	Ibiza SL Calle Pou de na Massiana No. 31, 07816 Sant Rafael, Spanien
Marque	Mari Mayans
Type	liqueur d'herbes d'Ibiza
L'usage	pure, on the rocks ou pour des boissons et des cocktails
Dégustation	Parfum aromatique avec du thym, du romarin et de l'anis. Goût équilibré d'herbes, la menthe, le fenouil, le genièvre et l'anis apportant une certaine fraîcheur.
Désignation commerciale	Spiritueux à l'anis
Détails	l'alcool utilisé est distillé à partir de vin et de mélasse et est aromatisé avec les feuilles, les graines et les fruits de 18 plantes et herbes indigènes
Ingrédients	La liste des ingrédients n'est pas requise selon l'article 16, paragraphe 4, du RÈGLEMENT (UE) n° 1169/2011.



Description

C'est grâce à l'esprit d'invention et d'entreprise de Juan Marí Mayan que les Hierbas Ibicencas jouissent d'un véritable statut de culte à Ibiza et à Formentera et qu'elles ont entre-temps conquis les bars du monde entier. L'appellation Hierbas Ibicencas (= herbes d'Ibiza) est même protégée depuis 1997, afin qu'il n'y ait pas d'imitations bon marché de la liqueur aux herbes. Les herbes trouvent sur ce duo d'îles de la Méditerranée les meilleures conditions de croissance, si bien qu'il semble logique d'en faire une boisson spiritueuse. Les feuilles et les graines ainsi que les fruits des plantes locales sont utilisés. Pour ceux qui veulent en savoir plus, cette liqueur contient des arômes d'anis, de thym, de romarin, de genièvre, de menthe, de citron et d'orange, ainsi que d'autres ingrédients tenus secrets (en général, ce type de liqueur contient également de la lavande, du fenouil, de la rue, de la camomille, de l'origan, de la sauge et d'autres). Ces arômes sont extraits en plusieurs étapes : Pendant une distillation de 18 heures, lors de l'ébullition, par infusion et ensuite lors de la macération qui dure de 15 à 30 jours. Le processus produit une solution hydro-alcoolique qui varie légèrement à chaque fois.