

DRINKS.

Pastis Henri Bardouin 70cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	PPHB0700
Alcool	45%
Contenu	70cl
Pays	France
Région	Forcalquier, Provence
Embouteilleur	Distilleries et Domaines de Provence, 04300 Forcalquier, France
Marque	Henri Bardouin
Type	Pastis
L'usage	dilué pur avec de l'eau (rapport 1:5)
Dégustation	goût complexe d'herbes et d'épices exotiques.
Désignation commerciale	Pastis
Détails	Fabriqué avec anis étoilé, réglisse, grains de paradis, fèves tonka, cardamome, thym, romarin, sauge et armoise par l'assemblage de macérats et de distillats.



Description

La petite distillerie Henri Bardouin de la ville provençale de Forcalquier produit du Pastis depuis 1898. Le nom Pastis vient du mot français pastiche et signifie "imitation", car il a été secrètement créé pour remplacer l'absinthe, interdite en 1915. La recette de base a toujours été raffinée avec des épices et des herbes de pays lointains, que l'on peut acheter au port de Marseille. Le Pastis Henri Bardouin est

composé de 65 ingrédients triés sur le volet. Il s'agit notamment de l'anis étoilé, de la réglisse, des grains de paradis, des fèves tonka et de la cardamome. Les herbes locales comme le thym, le romarin, la sauge et l'armoise sont cueillies localement dans les montagnes. Les arômes souhaités sont extraits soit par macération, soit par distillation. Le Pastis ne peut développer pleinement son arôme qu'avec une quantité suffisante d'eau, car c'est le seul moyen de rendre insolubles les huiles essentielles précédemment dissoutes dans l'alcool. Le rapport de mélange du Pastis à l'eau doit être d'au moins 1:5.