

Le Pastis du Liquoriste 45°C "la liquoristerie de Provence" 70 cl

Pastis en Provençal veut dire mélange. Cette recette complexe et originale fait du Pastis des Pastis une véritable référence. L'anis étoilé combiné au



Référence : 598014

Prix : 32.30 €

Descriptif :

Le Pastis du Liquoriste 45°C "La liquoristerie de Provence"

C'est au cœur du Pays d'Aix, au pied de la Sainte Victoire, que la Liquoristerie de Provence élabore alcools et parfums de prestige en restant fidèle à son cœur de métier, la macération et la distillation des plantes. Labellisée "Entreprise du Patrimoine Vivant" par l'Etat Français, elle se consacre à l'excellence et à l'art de vivre. Faire revivre l'Absinthe, les apéritifs et liqueurs de Provence, ranimer l'esprit des "Mestres" de la haute parfumerie en produisant des parfums d'exception, tel est leur savoir faire unique. Pour ce faire, chaque plante, séchée, infuse longuement et séparément dans un alcool surfin, puis, est délicatement pressée. C'est alors que notre Liquoriste libère "l'esprit parfumé" de la plante, qu'il mêlera ensuite à d'autres, dans une alchimie secrète, à chaque fois réinventée. S'ensuivent le mélange, le contrôle par la dégustation, la filtration, la rectification et l'ajustement, autant d'étapes minutieuses qui imposent rigueur, précision, mais aussi intuition.

note de dégustation

Pastis en Provençal veut dire mélange. Cette recette complexe et originale fait du Pastis des Pastis une véritable référence. L'anis étoilé combiné au réglisse est réhaussé de plantes fraîches (verveine, armoise, menthe poivrée). En évitant l'utilisation d'épices La Liquoristerie conserve au produit sa qualité de fraîcheur.

Vous pouvez également utiliser le Pastis du Liquoriste en cuisine.

Origine : France, Marseille, Apéritif anisé 45°C , 70 cl

[Lien vers la fiche du produit](#)