

la Fée absinth Parissienne se lžičkou 0.7l

» Destiláty



EAN

5033566034009

Kód produktu

AB000002

Od července 2013 se La Fée Parisienne vyrábí ze 100% přírodních přísad, včetně 60% pelyňku pravé (*Artemisia absinthium*), což je mnohem větší podíl než dříve. Mezitím se lahvi přidal nátěr zabraňující průniku UV záření. Pomáhá to zachovat zelenou barvu tekutiny uvnitř, kterou může ovlivnit vystavení se slunečnímu světlu.

Dostupnost na hlavním skladě:

3,00 ks

Dostupné množství u dodavatele:

Skladem

la Fée absinth Parissienne se lžičkou 0.7l

» Destiláty

Popis

La Fée Absinthe Parisienne patří mezi nejproslulejší absinty vůbec. Vyrábí se v Paříži podle původní receptury z 19. století a je jediným francouzským absintem destilovaným s požehnáním Musée de Absinthe. Při výrobě se používá pravý pelyněk, má jiskřivě limetovou zelenou barvu a po přidání ledové vody se předpisově zakalí. Je to první absint, který se ve Francii začal vyrábět po zákazu z roku 1915. Geneze La Fée Absinthe začíná v roce 1998. George Rowley (nar. 1964) zahajuje oživení absintu v západní Evropě tím, že přináší český absint na anglický trh. Dříve spolupracoval se svou společností BBH Spirits Ltd. Pivo vyrobené. V roce 2000 spolu s Francouzskou Marie-Claude Delahaye založil vlastní značku absintu La Fée Absinthe a vydestiloval první absinth ve Francii od zákazu v roce 1915. Palírna Cherry Rocher vyrábí unikátní La Fée Absinthe na jihovýchodě Francie, který se destiluje v měděných destilačních přístrojích je destilován a zušlechťován 9 bylinami a kořením.

Hlavní parametry

Značka	la Fee
Druh	Absinth
Původ	Francie
Objem	700 ml
Alkohol ABV	68,00 %
Balení	dárková_kolekce, dárkové, holá lahev

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	lihovina
Složení	voda, obilný destilát, bylinné extrakty, barviva
Výrobce	BBH Spirits Ltd & La Fée, 15-17 Rue Fournier ZAC Entrepots, 92110 Clichy, Francie
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergen. Přesné složení a alergen jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.