



FLUÈRE ФЛУЕРЕ



Страна: Нидерланды
Объем бутылки: 0,7 л.
Категория: ароматный безалкогольный
дистиллят

В динамичном и развивающемся мире напитков Fluère занимает особое место. Fluère - это «алкоголь без алкоголя». Это произведение искусства, созданное с использованием тех же техник дистилляции, что используются для производства джина, виски и рома и т.д.

Прообразы напитка Флуере существовали задолго до нашей эры. Дело в том, что во времена Римской империи легионеры экспериментировали с травами, специями, корнями и растениями во время завоевательных походов. Считалось, что лаванда обладает дезинфицирующим эффектом, можжевельник ограждает от злых духов и положительно сказывается на состоянии почек и мочевого пузыря, а кориандр оказывает положительное влияние на кишечник. Во Fluère можно найти все эти ботанические компоненты.

Fluère содержит только натуральные растительные ингредиенты. Создателями были тщательно отобраны семена кориандра из Касабланки, патока из сахарного тростника из Доминиканской Республики, ягоды можжевельника с высоких пиков Гималаев, изысканную лаванду из Прованса и цедра средиземноморского лимона.

Все эти компоненты придают напитку сложный, но сбалансированный вкус и обеспечивают уникальное послевкусие, которое обычно имеют только алкогольные напитки.

Технология производства: для получения максимальной отдачи от каждого компонента, каждый из них индивидуально перегоняется посредством так называемой гидроспаровой дистилляции. Растительный материал помещают в колбу с горячей водой или размещают на сетке над сосудом с водой. Пар собирается в трубке, а затем превращается в водный дистиллят. Эссенция растения, в свою очередь, - в эфирное масло. Эфирные масла, полученные в процессе дистилляции, обеспечивают превосходный вкус и неповторимое послевкусие напитка.



Органолептические характеристики:

Цвет: прозрачный.

Аромат: выразительные нотки лаванды, можжевельника и лимона переплетаются с яркими нюансами карамели, белых цветов и пряностей.

Вкус: яркий и свежий цветочно-цитрусовый напиток с длительным пряным послевкусием.

Рекомендуемая подача: можно употреблять в чистом виде, можно в составе коктейлей, а также с ромом или виски. Температура подачи: 8-10 °С.