

Ancho Reyes „ Ancho Original ” Puebla de Zaragoza likér 40% vol. 0.70 l

» Pálenky » Třtinové



EAN

7503018819068

Kód produktu

LI022350

Likéry Ancho Reyes jsou ručně vyráběné z chilli papriček pocházejících z Puebla. K výrobě menjurje používá osvědčené techniky, které ovládali řemeslníci v Pueble ve 20. letech 20. století. Tyto tradiční postupy umožňují zachytit autentickou chuť a jedinečnou kvalitu chilli papriček. Ancho Chiles používané v chilském likéru Ancho Reyes se ručně sbírají, když jsou dokonale zralé, a poté se suší na slunci. Během procesu sušení se pravidelně ručně obracejí, aby se zintenzivnila jejich chuť. To vytváří bohaté, teplé, kořenité a sladké aroma. Po usušení se chilli sbírají a macerují v našem zařízení po dobu šesti měsíců. Každá láhev likéru Ancho Reyes je pak individuálně označena a ručně lahvována.

Barva: Zlatá.

Vůně: Teplá, sušená chilli, skořice, kakao.

Chuť: Hedvábná, teplá, lehce kyselá, sladké koření.

Závěr: Dlouhotrvající, kouřová pálivost.

Ancho Reyes se tradičně konzumoval samotný, zatímco dnes se používá hlavně k výrobě koktejlů.

Dostupnost na hlavním skladě:

expedujeme ihned

Dostupné množství u dodavatele:

na dotaz do 7 dní

Ancho Reyes „ Ancho Original ” Puebla de Zaragoza likér 40% vol. 0.70 l

» Pálenky » Třtinové

Popis

Likéry Ancho Reyes se vyrábějí ručně z chilli papriček pocházejících z Puebly. Používají se osvědčené techniky výroby menjurjes, které zvládli řemeslníci v Pueble ve 20. letech 20. století. Tyto tradiční metody umožňují zachytit autentickou chuť a jedinečnou kvalitu chilli papriček. Chilli papričky ancho používané pro likér Ancho Reyes Chile se sklízí ručně, když jsou dokonale zralé, a poté se suší na slunci. Během sušení se pravidelně ručně otáčejí, aby se zesílila jejich chuť. Vzniká tak bohatá, teplá, kořeněná a sladká vůně. Po usušení se chilli papričky sbírají a macerují v našem zařízení po dobu šesti měsíců. Neortodoxní, přesto lahodný likér od Ancho Reyes. Fanoušci mexického jídla budou vědět, že z chilli poblano se stane ancho chilli, když se suší na vzduchu. Právě tyto chilli papričky dávají likéru jméno i chuť. Ancho chilli používané v této lihovině byly ručně vybírány a macerovány v alkoholu po dobu šesti měsíců. Ancho Reyes se vyrábí podle receptury z roku 1927. Plnění nabízí příchutě espressa, čokolády, karamelu, štiplavého sušeného chilli, tabáku, pálivého chilli prášku, uzené papriky a sirupové sladkosti. To jde krásně vedle Mezcalu a tequily v twistu na staromódní. Dá se užít i jako panák. Každá láhev Ancho Reyes Verde je ručně etiketována a plněna do lahví, což podtrhuje autenticitu a řemeslné zpracování tohoto likéru.

Hlavní parametry

Značka	Ancho Reyes
Druh	likér na bázi destilátu z cukrové třtiny
Detail	netradiční pálenka
Původ	Mexiko
Příchuť	Chili
Charakter	pikantní
Zrání	v dubových sudech
Objem	700 ml
Alkohol ABV	40,00 %
Balení	holá lahev

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	likér
Výrobce	Campari Group, Via Sacchetti, 20 - 20099 Sesto San Giovanni (MI) - Itálie
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergen. Přesné složení a alergen jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.