

005240

PASTIS HENRI BARDOUIN



Distilleries et Domaines de Provence



Frankreich
Provence

Distilleries et Domaines
de
Provence

ARTIKELBESCHREIBUNG

Apéro ohne Pastis? In Frankreich undenkbar! Und vielleicht bald auch bei uns. Denn mit Henri Bardouin dürfen wir einen Pastis genießen, wie er „provenzalischer“ nicht sein könnte. Nur die edle Essenz des Sternanis' (frz. badiane) wird verwendet und mit rund fünfzig Naturkräutern und Gewürzen aus aller Welt abgeschmeckt. Unbedingt probieren!



ARTIKELDATEN

Spirituosentyp	Pastis
Gebinde	6 / 0.700 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	3379974406017 43379974406015

ANALYSE

Alkoholgehalt	45.0 %Vol
Restzucker	50.0 g/L

INHALT UND NÄHRWERT

Zutatenliste	eau, alcool, infusion et distillats de plantes et d'épices, Zucker, INFUSION DE RÉGLISSE, anéthol de badiane
Energiegehalt	1138 kJ / 274 kcal
Fettgehalt	0.0 g
gesättigte Fettsäuren	0.0 g
Kohlenhydrate	5.0 g
Zuckergehalt	5.0 g
Ballaststoffe	0.0 g
Eiweiß	0.0 g
Salz	0.0 g
Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
Inverkehrbringer	Distilleries et Domaines de Provence 04300 Forcalquier FR

WEINBEREITUNG

Einige der Kräuterpflanzen, darunter Feldthymian, Rosmarin, Bohnenkraut, Zitronenmelisse, Salbei und Eisenkraut, wachsen in Forcalquier, sozusagen direkt vor der Haustür der Distilleries et Domaines de Provence. Andere, insbesondere die exotischen Gewürze, stammen aus weit entfernten Ländern, der Sternanis etwa kommt aus China, die Süßholzwurzel aus Nahost. Kräuter und Gewürze werden getrocknet und zur Mazeration in ein Wasser-Alkoholgemisch gelegt, das ihre kostbaren ätherischen Öle und Aromen extrahiert. Mazurationszeit, Temperatur, Alkoholgehalt der Lösung und Menge der jeweils eingelegten Kräuterpflanzen und Gewürze müssen exakt (in jedem Jahr, nach jeder Ernte neu) aufeinander abgestimmt sein, um den gewünschten Geschmack des Pastis' zu erreichen.

Nach Ende der Mazurationszeit wird der Kräutersud vorsichtig von den Pflanzen abgezogen. Die Kräuter und Gewürze sind aber auch nach der Mazeration nicht vollkommen ausgelaugt, sie enthalten noch viele wertvolle ätherische Öle, die nun durch die Destillation im alten Brennapparat der Distilleries et Domaines herausgelöst werden. Erst durch die behutsame Vermählung beider Essenzen: dem durch Mazeration gewonnenen Kräutersud und dem Destillat der Kräuter und Gewürze, entfaltet Pastis Henri Bardouin diese einzigartige Harmonie und feine Fülle der Aromen, die seinen Charakter so unverkennbar prägt. Nach einer letzten Qualitätskontrolle, Filtrierung, um noch die feinsten Pflanzenteilchen zu entfernen, und der abschließenden Verkostung durch den "maître liquoriste" wird Pastis Henri Bardouin schließlich auf die Flaschen gefüllt und für den Handel freigegeben. Pastis Henri Bardouin ist frei von Farbstoffen. Der Zuckeranteil (als Zuckerrohrsirup) liegt mit 50 von maximal zulässigen 100 g/l ebenso wie der Glycyrrhizingehalt mit 0,055 von maximal 0,5 g/l weit unterhalb der für Pastis erlaubten Mengen.

PRODUZENTEN-INFO

Weitab von Partys und Strandleben der Côte d'Azur haben sich die Distilleries et Domaines de Provence nach Forcalquier, ins Herz der „wahren“ Provence zurückgezogen, um den alt überlieferten Aperitif-Rezepten ihrer Heimat neues Leben einzuhauchen. Mit höchster Sorgfalt und noch mehr Liebe komponieren sie ihre Weine und Spirituosen – aus feinsten natürlichen Zutaten und immer mit diesem Hauch wurziger Garrigue, der hier überall in der Luft liegt. „Made in Provence“ für die coolsten Bars der Provence und einmal rund um den Globus.