

# DIST. ET DOM. DE PROVENCE

## FARIGOULE DE THYME LIQUEUR 40°

### 50CL



**50cl**

**Marke**

Dist. et Dom. de Provence

**Herkunft Land**

Frankreich

**Herkunft Region**

Provence

**Alkoholgehalt**

40 %

**Herstellungsprozess**

Im Mai, wenn der Thymian blüht und charakteristisch duftet, wird dieser geerntet. Unmittelbar nach der Ernte werden die Blütenspitzen zwei Wochen lang in einer Mischung aus Wasser und Alkohol mazeriert. Kleine Mengen von anderen Botanicals wie Salbei, Zitronenverbene und werden hinzugefügt, um den typisch provenzalischen Geschmack verstärken. Nach dieser Extraktion folgt die Destillation, die die ganzen Aromen bündelt und konzentriert. Der Farigoule wird anschliessend geprüft, verkostet und gefiltert, bevor sie in Flaschen abgefüllt wird.

**Verpackung**

Etui

**39.80**

(inkl. MwSt.)