ULLRICH
PASSION FOR LIQUIDS

# DIST. ET DOM. DE PROVENCE FARIGOULE DE THYME LIQUEUR 40° 50CL




**50cl**

**Fabricant**
Dist. et Dom. de Provence

**Titre alcoométrique**
40 %

**Processus de fabrication**
Le thym est récolté en mai, lorsqu'il fleurit et dégage un parfum caractéristique. Immédiatement après la récolte, les sommités fleuries sont mises à macérer pendant deux semaines dans un mélange d'eau et d'alcool. De petites quantités d'autres botaniques comme la sauge, la verveine citronnée et sont ajoutées pour renforcer le goût typiquement provençal. Cette extraction est suivie d'une distillation qui concentre tous les arômes. La farigoule est ensuite contrôlée, dégustée et filtrée avant d'être mise en bouteille.

**39.80**
(y compris la TVA)