

# FIGANIS

Anis distillé à la figue – 45°



## ORIGINE

Alcools de marcs de raisin issus d'une sélection de terroirs et de cépages du Languedoc-Roussillon. Redistillation d'anis vert et de fenouil, macérât de figues et distillats de plantes méditerranéennes.

## DISTILLATION

Cinq colonnes successives permettent d'extraire l'alcool des marcs de raisin, puis de les concentrer et de les rectifier de façon à enlever toute trace de méthanol et d'impuretés.

Des figues sèches sont mises à macérer longuement sur base vinique, ce qui apporte une aromatique typique et du sucre de fruit. Du fenouil et de l'anis vert sont redistillés sur notre alcool de manière à obtenir un anéthol de qualité qui conserve des arômes savoureux se distinguant de celui de l'anis étoilé industriel.

Des distillats de plantes méditerranéennes viennent compléter l'équilibre aromatique de cet anisé ultra premium.

## DEGUSTATION

Ce produit ultra premium à base d'alcool surfin permet une grande subtilité aromatique. D'une belle teinte paille, il prend une belle couleur blanche au contact de l'eau.

A déguster dans un verre à ballon dans lequel vous placerez quelques glaçons, une dose de Figanis pour deux volumes d'eau et deux olives sur un pique à cocktail.

**SANS OGM – SANS GLUTEN**



<b>BOUTEILLE</b>	Type Miami 70cl	Poids brut 1.47 kg	Dimensions 31.6x8.10 cm
<b>CARTON</b>	Qualité export / 6 bites	Poids brut 9.02 kg	Dimensions 25.5x16.9x32.0 cm
<b>BOUCHON</b>	Bouchon à vis	<b>PALETTISATION</b>	5 couches x 21 cartons
<b>PALETTE</b>	Type Europe / 105 cartons	Poids brut 963 kg	Dimensions 80x120x180 cm
<b>GENCOD BOUTEILLE</b>	3 770001 656052	<b>GENCOD CARTON</b>	3 770001 656069