Distillerie Blachere
1695 Route de Sorgues
84230 Châteauneuf-du-Pape,
Tel : 04.90.83.55.65
Email : magasin@distillerieablachere.com
Site web : https://www.distillerieablachere.com



LIQUEUR D'AVIGNON "ORIGAN DU COMTAT®"

Cette liqueur, créée en 1835, est obtenue par distillation, macération et infusion de plus de 50 plantes, fleurs et épices.

Poids Net : 500g

Cette liqueur, créée en 1835, est obtenue par distillation, macération et infusion de plus de 50 plantes, fleurs et épices. Elle fut administrée aux malades de l'épidémie de choléra qui toucha le Vaucluse en 1882. En remerciement, la ville d'Avignon fit réaliser 3 céramiques de 2 x 1,5 m, qui restèrent en exposition pendant plus de 3 décennies sur les remparts, aux entrées principales de la cité des Papes. L'origan du Comtat® est vieillie en fût de chêne.

L'ORIGAN DU COMTAT® est à la base d'une spécialité Avignonnaise de confiseries : LES PAPALINES D'AVIGNON® à L'ORIGAN DU COMTAT®.

Ingrédients : Eau, Alcool, Sirop de Sucre, Alcoolat de plantes, fleurs et épices dont : Origan, Cardamome, Hysope, Sauge, Arnica, Cannelle, Bourgeon de Sapin, Mélisse, Romarin, Miel Rosa... Colorant : E110

INGRÉDIENTS

Eau, Alcool, Sirop de Sucre, Alcoolat de plantes, fleurs et épices dont : Origan, Cardamome, Hysope, Sauge, Arnica, Cannelle, Bourgeon de Sapin, Mélisse, Romarin, Miel Rosa... Colorant : E110