



PASTIS "LE CAMARGUAIS®"

45° pas moins ! Nous faisons du vrai PASTIS... Créé à partir d'une recette du début du siècle, le pastis camarguais est particulièrement «réglissé». Cette saveur est obtenue par la macération des bâtons de réglisse directement dans la préparation alcoolisée.

Poids Net : 700g

45° pas moins ! Nous faisons du vrai PASTIS...

Créé à partir d'une recette du début du siècle, le Pastis Camarguais est particulièrement «réglissé». Cette saveur est obtenue par la macération des bâtons de réglisse directement dans la préparation alcoolisée.

Il est ensuite ajouté un alcoolat de plantes et épices qui lui confère un caractère unique et exceptionnel.

Se boit très frais...

Ingrédients : Eau, Alcool, Essence de Badiane 2°/00, Macération de Réglisse de Bois, Alcoolat de plantes et épices, colorant E150b.

INGRÉDIENTS

Eau, Alcool, Essence de Badiane 2°/00, Macération de Réglisse de Bois, Alcoolat de plantes et épices, colorant E150b.