



PASTIS "MARRA®"

45° pas moins ! Nous faisons du vrai PASTIS...Créé au début du siècle à l'Isle sur la Sorgue (Vaucluse France) par la distillerie MARRA, le pastis MARRA est très certainement le seul pastis réellement Provençal à avoir survécu aux pastis industriels.

Poids Net : 700g

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

Créé au début du siècle à l'Isle-sur-la-Sorgue (Vaucluse France) par la distillerie MARRA, le pastis MARRA est très certainement le seul pastis réellement Provençal à avoir survécu aux pastis industriels.

Si certains fabricants se ventent de fabriquer des pastis selon de vieilles recettes provençales, aucun n'en apporte la preuve et surtout aucun ne peut montrer des publicités de leur produit datant du début du siècle.

L'étiquette de notre bouteille n'est rien d'autres que la représentation d'une affiche de début du siècle ventant la qualité de notre apéritif. Ces affiches sont d'ailleurs visibles dans certains restaurants ou bistrotets de l'Isle-sur-la-Sorgue et Avignon.

Le reste n'est que l'histoire, les meilleurs ingrédients au service d'un produit authentique. L'essence de badiane qui se mélange à un alcoolat composé de plus de 60 plantes et épices. Mais attention, les plantes et épices ne doivent en aucun cas submerger la saveur première du produit qui est la badiane.

L'équilibre est donc parfait. La Noix de Muscade, le Serpolet, la Cardamone viennent seulement effleurer les palais des gastronomes.

Notre société a racheté la distillerie MARRA en 1955.

Elle est heureuse de vous offrir, à nouveau, cet authentique anis de Provence.

Ouvrez cette bouteille et retrouvez-vous plonger dans un bain de soleil et de senteurs enivrantes de notre Provence.

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

INGRÉDIENTS

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