

Annonse ▾



FIRE POSTEIER

En leverandør

horecanytt



Forside

Abonnement

Om oss

Annonser

Kontakt

Nyhetsbrev

Nyheter



Siste nytt

Søk i artikkelarkivet

Produkter

Bildeserier

Nytt om navn

Bocuse d'Or

Smak

Vinofil.no

Østlandske Storhusholdning

Ganefart

Tips Horeca!

Nyttig



Horecamarkedet

Stillingsmarkedet

Bransjejus

Horecatrender

Kalender

Drinker og drinkoppskrifter

FastFood-nyheter

Meninger



Lederartikler

Les bladet



Endre adresse

Last ned bladet

Abonner på Horeca

RSS Nyheter

Nyhetsbrev

Chateau du Tariquet Bas Armagnac Folle Blanche

Cognac kjenner de fleste til, men få har et forhold til Armagnac. Begge er druebrennevin laget av destillert hvitvin hovedsakelig basert på druetyperen Ugni Blanc. I Chateau du Tariquet Bas Armagnac Folle Blanche finner du derimot den sjeldne druen, Folle Blanche som kun dekker fem prosent av hele Armagnac-appellasjonen.

22.11.2012

Redaksjonen



Normalt tilsettes kun en liten andel Folle Blanche i kombinasjon med flere andre «hjelpedruer». Chateau du Tariquets Bas-Armagnac Folle Blanche er eksklusivt laget av denne spesielle druen.

Den skiller seg fra de fleste andre druebrennevin ved at den har en frisk og sitruspreget aroma.

«Tenk deg duft og smak av kumquat og appelsiner i det den treffer munnen, før aroma av aprikos, sultaner, kandisert appelsinskall og fersk kanel kommer frem. Det er verken tilsatt farge, karamell eller eikeflis og den gylne fargen kommer fra lett toastede eikefat som de ulike årgangene i denne Bas Armagnacen er lagret i. I tillegg er den såkalt Degree Nature; det vil si at den har sin naturlige

alkoholstyrke uten å være tilsatt vann. Med sin fruktige stil er Armagnacen feminin og elegant samtidig som den har skikkelig punch», heter det i en pressemelding.

Land/distrikt: Frankrike/Gascogne

Produsent: Domaine du Tariquet

Druer: Folle Blanche (100 %)

Volum: 70 cl

Alkohol: 45 %

Matomsorgsprisen – en pris å ta vare på

«Den kommersielle siden av bransjen er veldig flinke til å skryte av seg selv. De som arbeider med matomsorg, og som står på jevnt og trutt for de samme pasientene dag inn og dag ut, kommer sjelden fram i kokkerampelyset.»

Les hele lederartikkelen fra Horeca 7/2012 her »

LEVERANDØR-GUIDE

horecanytt

Stillingsmarkedet

horeca

Abonner på nyhetsbrev

Annonse ▾



Tlf: 64 80 10 00 - info@lubeco.no
www.lubeco.no

Annonse ▾

Annonse ▾

Annonse ▾

Annonse ▾

Annonse ▾