

Fiche d'identité du lot F/326/3 Elixir du suédois 5 ans d'âge - Cuvée MARIA TREBEN Un élixir d'exception

Son histoire:

Lot F/326/3 : ce lot a été mis en macération en bonbonnes de verre le 3 aout 2013 ! Les bonbonnes (de 18 L) ont été placées au soleil et à la lune jusqu' au 7 aout 2018. Puis l'élixir a été mis au repos pendant 5 mois. Filtration manuelle le 7 janvier 2019 Analyse de contrôle bactériologique de suivi par EUROFINS. Taux alcoolique : 37 degrés

Ses caractéristiques organoleptiques :

Couleur luisante « auburn foncé » en début de bonbonne, allant vers le « brun caramel foncé » en fin de bonbonne.

Odeur complexe de plantes et de camphre. Saveur aromatique amère.





Notre conclusion:

Cette cuvée « MARIA TREBEN », élevée en bonbonnes de verre et qui s'est bonifiée avec l'âge devrait ravir les connaisseurs.

MARIA TREBEN disait de la liqueur du suédois : « Plus elle est vieille, plus elle est efficace »

Tout le savoir-faire de "élixir-suedois.fr" dans le choix des plantes médicinales (de 1° choix), du camphre naturel de Chine, de la mise en macération, du suivi de la maturation, puis de la filtration manuelle de cet élixir d'exception.

Cet élixir 100 % artisanal n'a été en contact qu'avec des matériaux nobles (verre et porcelaine), a été fabriqué sans adjonction de colorant, conservateur, ni additif, et vous sera livré en flacons de verre de 200 ml.

Longue vie à vous avec les produits naturels OLIVIER ALMERAS, PHARMACIEN HERBORISTE