



ALMAVE

Spiritueux non alcoolisé élaboré à partir d'agave bleu

HISTOIRE

Lewis Hamilton, septuple champion du monde de F1, souhaitait développer un spiritueux sans alcool à base d'agave, en utilisant l'agave bleu mexicain de Jalisco. Il s'est associé au maître distillateur Iván Saldaña afin d'explorer de nouveaux territoires au-delà du degré d'alcool.

PRODUCTION

Almave redéfinit la catégorie des boissons non alcoolisées en tant que spiritueux non alcoolisé élaboré à partir de la plante d'agave bleu très convoitée et utilisant le même processus traditionnel que la tequila pour presser et cuire l'agave. Tout d'abord, les piñas d'agave sont récoltées, cuites et broyées. Mais surtout, Almave saute l'étape de fermentation au cours de laquelle le liquide devient de l'alcool. La multiple distillation permettra de concentrer et capturer la complexité, les arômes délicats et les saveurs de l'agave.

ALMAVE ÁMBAR

Avec des notes de d'agave bleu grillé, de caramel doux et de bois grillé, Almave Ámbar est parfait pour siroter ou dans votre cocktail préféré.

ALMAVE BLANCO

Capture l'équilibre naturel entre la douceur, l'herbacé et l'acidité pour créer un spiritueux sans alcool plein de caractère. Le résultat est une expression complexe de la saveur pure de l'agave bleu. Parfait pour mélanger dans une margarita ou votre cocktail de tequila préféré.

Idée cocktail



ALMAVE OLD FASHION

- 8 cl Almave Ámbar
- 0,35 cl de nectar d'agave
- 4 traits d'amers aromatiques sans alcool

Mélanger tous les ingrédients. Verser sur un grand glaçon. Garnir d'un quartier de citron, d'écorces d'orange et de zestes d'orange.



ALMAVE MARGARITA

- 6 cl Almave Blanco
- 1,5 cl de jus de citron vert
- 0,5 cl de nectar d'agave
- 3 dashes de bitter d'orange

Dans le shaker, versez les ingrédients, ajoutez les glaçons. Double-filtrez le cocktail dans le verre. Décorez ce dernier avec un quartier de citron vert et ajoutez les 3 dashes de bitter d'orange.

ALMAVE

Origine : Mexique
 Disponible en : 70 cl
 Colisage par : carton de 6