

Fiches Techniques

2022





ORUZA

VODKA

Vodka organique Bio 100% France au riz de Camargue. Issue d'alcool de blé, mariée au riz, elle est redistillée artisanalement en alambic Stupfler® à colonne, qui lui confère subtilité, rondeur et personnalité. Une vodka de dégustation et mixologie au bouquet original.

COULEUR: Incolore translucide

STYLE: Vodka Organique Distillée au Riz

NEZ: Notes florales et subtiles issues du riz. L'éthanol est doux et non agressif.

CONTENANCE: 70 cl

PALAIS: Attaque ample sur des notes de fleurs blanches. Bouche gourmande et ronde avec des impressions patisseries venues du riz.

TITRE ALCOOMETRIQUE: 40 % vol

FINALE: Belle longueur en bouche. La texture souple accompagne la finale sur des notes plus terriennes et amidonnées.

ORIGINE: France, 100% des ingrédients origine France, distillée et embouteillée en France.

ACCORDS GASTRONOMIQUES: En trou normand sur un sorbet citron, ou chambrée avec un fromage à pâte pressée : tomme de brebis, Comté...

COCKTAIL: Parfait en Moscow Mule. Versez 5 cl de vodka Oruza sur glace dans un verre à mélange ou idéalement une tasse en cuivre. Rallongez avec un ginger beer* et le jus d'un demi citron vert*. Mélangez délicatement. Ajoutez une demi tranche de citron vert*. (*privilégiez des ingrédients bio).



ORUZA GIN

Ce dry gin intégralement Bio est distillé artisanalement en alambic Stupfler® à colonne qui lui confère une grande finesse aromatique. Il marie alcool de blé français, riz de Camargue, genièvre, poivre de Timut, coriandre, bergamote, verveine et fleur d'oranger. Cette recette conjugue épices d'ici et d'ailleurs, agrumes et rondeur du riz. S'apprécie en cocktail ou bien nature par l'amateur éclairé.

COULEUR: Incolore translucide

STYLE: Dry Gin Distillé Organique

NEZ: Puissant et équilibré, le genièvre laisse parler les notes d'agrumes et florales.

CONTENANCE : 70 cl

TITRE ALCOOMETRIQUE : 42 % vol

PALAIS: Attaque franche sur le genièvre et la bergamote, le poivre de Timut exprime ses notes de pamplemousse. Bouche ample où se développent les agrumes et la fleur d'oranger.

ORIGINE: France. Agriculture Bio France, distillé et embouteillé en France.

FINALE: Très belle longueur où s'exprime la finale épicée.

ACCORDS GASTRONOMIQUES: En trou normand sur un sorbet pamplemousse, mandarine ou verveine. Nature et chambré, il accompagne à merveille un saumon mariné ou des viandes blanches épicées.

COCKTAIL: En Gin Tonic. Versez 5cl de gin Oruza dans un verre High Ball rempli de glaçons pleins, allongez avec 12cl de tonic*, décorez avec un zeste de pamplemousse ou de bergamote*. (*privilégiez des ingrédients bio).



LIBERTALIA

RHUM BLANC DES CARAIBES

Ce rhum blanc a été spécialement assemblé par Maison Fluide à partir de rhums de mélasse et de vesou sélectionnés dans la région Caraïbes, Trinidad, République Dominicaine et Jamaïque. Sans aucun sucre ajouté ni colorant, ce blend original allie puissance et rondeur, fraîcheur et fruits mûrs, vivacité et structure. Un rhum à la personnalité idéale pour la dégustation ou des cocktails de caractère.

COULEUR : Incolore translucide

NEZ : Aromatique et gourmand, notes végétales et de fruits exotiques.

PALAIS : Attaque souple sur des impressions pâtisseries et briochées. La bouche se développe progressivement sur des notes végétales et de fruits secs.

FINALE : Souple mais longue, des arômes de banane et de fruits mûrs persistent avec une légère touche vanillée.

STYLE : Rhum de mélasse et vesou (jus de canne) blanc

CONTENANCE : 70 cl

TITRE ALCOOMETRIQUE : 40 % vol

ORIGINE : Assemblage de rhums des Caraïbes, notamment : Trinidad 3 ans filtré sur charbon, République Dominicaine 3 ans filtré sur charbon, light rhum Caraïbes, esters de Jamaïque.

ACCORDS GASTRONOMIQUES : Parfait pour imprégner votre baba au rhum, il accompagne également tous vos desserts à base de fruits exotiques, ainsi que crêpes, gaufres, cakes et tartes caramélisées. Les audacieux l'apprécieront sur une viande blanche en sauce épicée.

COCKTAIL : En Pina Colada. Dans un blender avec 5 glaçons mettez 4 cl de rhum blanc, 2 cl de rhum ambré, 8 cl de jus d'ananas et 8 cl d'eau de coco (plus légère que la crème). Mixez et versez dans un verre à Tiki, décorez d'un quartier d'ananas. Idéal également en en Daiquiri, Mojito et Planteur.



LIBERTALIA

RHUM AMBRE DES CARAIBES

Ce rhum ambré a été spécialement assemblé par Maison Fluide à partir de rhums de mélasse et de vesou sélectionnés dans la région Caraïbes, Trinidad, Venezuela et République Dominicaine. Sans aucun sucre ajouté, ce blend original allie puissance et rondeur, fraîcheur et fruits mûrs, vivacité et structure. Un rhum à la personnalité idéale pour la dégustation ou des cocktails de caractère.

COULEUR : Ambrée

NEZ : Gourmand et patissier avec des notes de fruits exotiques

PALAIS : Attaque franche sur des notes de fruits exotiques mûrs. La bouche se développe sur des notes patissières et briochées, les esters s'expriment sur la banane mûre.

FINALE: Longue et ample, les arômes tertiaires du bois accompagnent la finale sur la vanille et des tanins fondus.

STYLE: Rhum de mélasse et vesou (jus de canne) ambré

CONTENANCE : 70 cl

TITRE ALCOOMETRIQUE : 40 % vol

ORIGINE : Assemblage de rhums des Caraïbes, notamment : Venezuela 8 ans, Trinidad 3 ans, light rhum République Dominicaine et Caraïbes.

ACCORDS GASTRONOMIQUES: Il accompagnera parfaitement tous vos desserts à base de chocolat, café, vanille ou ananas rôti. Il surprendra également vos papilles en s'accordant audacieusement à vos foies gras.

COCKTAIL: Très bien en Mai-Tai. Dans un shaker avec des glaçons, versez 3 cl de rhum ambré, 3 cl de rhum blanc, 2 cl de triple sec (ou liqueur d'orange), 2 cl de jus de citron vert, 1 cl de sirop d'orgeat. Shakez et versez dans un verre à Tiki avec la glace. A proposer également en Mojito ambré ou en Cuba Mule.



LIBERTALIA CACHACA

Conformément à la tradition, cette Cachaça sélectionnée par Maison Fluide a été élaborée dans le Sud-Est du Brésil à partir de vesou, fermenté puis distillé en colonne selon les règles de l'art. Sans aucun sucre ajouté ni colorant, à la fois expressive et équilibrée, cette Cachaça au caractère authentique développe des arômes de canne fraîche parfaits pour une dégustation en Caipirinha.

COULEUR: Incolore translucide

NEZ : Nez intense et végétal, accompagné d'arômes fermentaires

PALAIS: Attaque franche avec quelques notes métalliques. En bouche la canne fraîche s'exprime avec amplitude et générosité.

FINALE: Longue finale, le végétal cède le pas à des arômes secondaires issus de la fermentation et des notes plus terriennes.

STYLE: Cachaça ; eau-de-vie de vesou (jus de canne) distillée à moins de 48 % vol

CONTENANCE : 70 cl

TITRE ALCOOMETRIQUE : 40 % vol

ORIGINE : Brésil

ACCORDS GASTRONOMIQUES: Se marie très bien avec un ceviche de poisson, des gambas grillés, des accras de morue. Accompagne très bien vos desserts aux agrumes ou un sorbet citron vert.

COCKTAIL: En Caipirinha Do Brasil bien sûr. Coupez un citron vert, pilez-le avec 3 cuillères de cassonade dans un verre, remplissez de glaçons, complétez avec 6 cl de cachaça puis mélangez. Très bon aussi au shaker. Délicieux également en Caipirinha de maracuja (remplacer le citron vert par le fruit de la passion).