

PRADO PASTIS DE MARSEILLE 500ml

Code SAQ : 11156457
Prix : 17.00\$
Producteur : Slaur Chauvet SAS
Alcool : 45%

DESCRIPTIF

Catégorie : Spécialité
Produit : Alcool anisé
Pays : France **Région :** Provence
Région : Marseille **Appellation contrôlée :** Pastis de Marseille
Fondation de l'entreprise : 1865 par Mr Vian & Mr Viel et achetée par Slaur en 1978.

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Origine du nom : Prado, pour la célèbre avenue de Marseille.
Pour l'histoire : L'anéthol a été obtenue par la distillation de l'essence d'anis. C'est au chimiste Auguste Cahours que l'on doit cette découverte.

ASPECTS TECHNIQUES

L'un des facteurs importants menant à l'obtention de l'appellation « Pastis de Marseille » se rapporte au composé aromatique nommé « anéthol ». Cette molécule obtenue par extraction de l'anis étoilé ou vert est aussi appelée p-propénylanisol, isoestragol, camphre d'anis, ou huile d'anis. Cette dernière ne peut représenter moins de 2 g/l pour revendiquer le droit à l'appellation. De plus, le Pastis de Marseille ne doit pas avoir un volume alcoolique de moins de 45%.

Sa concentration plus élevée en anéthol, si l'on compare au Pastis commun, court le risque de provoquer au contact du froid une turbidité. Ce phénomène appelé « louchissement » provoque une opalescence dès le contact de l'anéthol et de certaines autres molécules de même famille. La limpidité revient à la normale lorsque la température augmente. Il est important de savoir que cette phase trouble n'altère en rien l'aspect aromatique et gustatif, donc ne joue en rien sur la qualité intrinsèque.

IDÉE COCKTAIL Royal Pastis

– ½ oz de Prado et allonger avec le Crémant de Bourgogne Moingeon Prestige Brut + 871277

