

Anís Del Mono Seco 70 cl



Anís refinado seco elaborado con los mejores ingredientes naturales seleccionados.

Calificación Sin calificación

Precio

precio 9,85 €

[Haz una pregunta sobre este producto](#)

Fabricante: [Del Mono](#)

Descripción

Anís del Mono Seco

Anís del Mono Seco es una **bebida anisada** elaborada con ingredientes de la más alta calidad, como grano de anís natural o matalahúva especialmente seleccionado, que le aporta su aroma tan característico. Se elabora de forma artesanal y su destilación tiene lugar en alambiques de cobre originales del siglo XIX. Pertenece a la fábrica **Anís del Mono**, fundada en Badalona, Barcelona, por los hermanos Bosch y Grau en 1870. En la actualidad es uno de los anises más conocidos de España.

Elaboración

Para elaborar **Anís El Mono Seco** se recogen los granos de anís y se destilan en alambiques de cobre junto a otras plantas aromáticas. De esta forma se obtienen los aceites esenciales para mezclarlos con azúcar de caña, agua desmineralizada y alcohol neutro. Después, la mezcla

se agita con suavidad, para posteriormente filtrarla y embotellarla.

Notas de Cata

A la vista, **Anís del Mono Etiqueta Verde** es transparente y brillante. Al olfato es muy intenso. Al paladar es seco y persistente. Se recomienda beberlo tras las comidas, por sus cualidades digestivas, servido a una temperatura muy fría, con o sin hielo, o bien en chupitos o copa. También se le puede añadir unas gotas de limón, que le aporta un toque cítrico delicioso. **Graduación: 40%.**



Comentario

Sé el primero en escribir un comentario sobre este producto.