

FAIR eau-de-vie de Quinoa

Eau-de-vie faite à partir de Quinoa et de blé équitable et agrobiologique. Le processus de distillation est le résultat de deux années de recherche entre les distillateurs français et les agriculteurs Boliviens.



Agent: ARTIS
Producteur: FAIR Spirits
Pays: France
Appellation: Eau-de-vie
Format: 750 ml
Taux d'alcool: 40%
Code S.A.Q.: 13257091
Statut S.A.Q.: Spécialité par lot
Bio: Équitable
Prix (particulier): 50.00\$
Prix (licencié): 43.49\$
Disponibilité: Disponible

Procédé de fabrication

Eau-de vie équitable, par son ingrédient de base, le quinoa, que le fondateur de la marque achète à des agriculteurs boliviens, et haut-de-gamme par le savoir-faire du distillateur charentais qui l'élabore.

Commentaires de dégustation

Texture ronde et soyeuse, vive et net, aucune brûlure d'alcool, finesse et élégance.

Accords

huîtres, gravlax de saumon avec crème sûre à l'aneth, en dégustation pure.

Pour un meilleur service

Servir très frais, conserver au congélateur.

Presse et notoriété

2014 DOUBLE GOLD MEDAL ASIAN SPIRITS MASTERS

2013 PLATINUM MEDAL BEVERAGE TASTING INSTITUTE

2012 DOUBLE GOLD MEDAL 50 BEST IMPORTS

2011 SILVER MEDAL SF WORLD SPIRITS COMPETITION

L'équipe de FAIR Spirits

FAIR Spirits

FRANCE



Les fondateurs de FAIR croient en un traitement équitable de toutes les personnes. Notre vision nous a emmenés partout dans le monde à la recherche des meilleurs ingrédients pour nos spiritueux de haute qualité. Nous pensons que toutes les personnes impliquées, à chaque étape du processus, devraient être traitées de manière égale.

Premièrement, nous passons beaucoup de temps à rechercher les meilleurs ingrédients de source équitable pour nos spiritueux: Du quinoa biologique provenant du plateau de l'Altiplano, haut de 3 000 m, à la canne à sucre bio cultivée sous le soleil de Belize, au café arabica bio du Mexique, en passant par les baies de genièvre bio d'Ouzbékistan, le tout est expédié soigneusement dans la célèbre région de Cognac en France, où les meilleurs maîtres-distillateurs et brasseurs prennent en charge le processus de production. Héritiers d'une longue lignée de distillateurs, ils perpétuent l'expertise française tout en développant leurs techniques dans une optique d'excellence.