



Destil·leries i Cellers
JORDI PERELLÓ
CASA FUNDADA A LLUBÍ

ANISETTE



Anisette
Semillas de anís, alcohol,
agua y azúcar

25% VOL.

Disponible en:

- 700 ml.
- Garrafa 3 l.

La historia del anisette se remonta a más de 100 años y su elaboración se sigue haciendo en nuestras bodegas siguiendo la misma receta tradicional y sin añadir productos químicos artificiales. Se destila en alambiques centenarios de cobre y su proceso dura más de 15 horas.

La destilación obtenida se mezcla con agua, azúcar y alcohol neutro de alta calidad

El anís es uno de los productos más antiguos que se conocen y se consumen principalmente en los países mediterráneos, ya que la planta de donde procede (*Pimpinella anisum*) fue introducida aquí por los árabes desde Oriente.

Es una bebida típica de las fiestas navideñas y también se utiliza para hacer pasteles o higos secos, y para elaborar las Hierbas mallorquinas.

Destil·leries i Cellers Jordi perelló S.L.
Calle de la Mar Mediterrànea, 48-07180 Polígono Son Bugadelles
Santa Ponça - Mallorca - España T. +34 971 699 017
www.trescaires.com - trescaires@trescaires.com
 <https://www.facebook.com/trescaires>
 <https://twitter.com/trescaires>