

# Hierbas Secas Mallorquinas

Hierbas de la isla, alcohol, agua, azúcar y anís destilado

44% Vol.

## HIERBAS DE MALLORCA



Las Hierbas de Mallorca se definen como una bebida espirituosa anisada obtenida básicamente por la extracción de aromas de diversas plantas de la propia isla, por ejemplo: hinojo, romero, hierba luisa, manzanilla, limonero, naranjo y toronjil.

Los antecedentes de las hierbas se pueden situar en los monasterios, donde los frailes elaboraban un amplio abanico de aguardientes y bebidas espirituosas con hierbas y frutas.

En las destilerías Jordi Perelló elaboramos las 3 variedades clásicas (dulces, secas y mezcladas) de forma artesanal, siguiendo fielmente la receta tradicional de nuestros antepasados; se recolectan las Hierbas en mayo de madrugada y se maceran como mínimo durante 60 días. Después, se les añade el anís destilado elaborado en nuestros alambiques centenarios.

[www.trescaires.com](http://www.trescaires.com)