



Destil·leries i Cellers
JORDI PERELLÓ
CASA FUNDADA A LLUBÍ

Hierbas Mezcladas Artesanes

Dos Maceraciones

36% 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, y una artesana con receta ancestral, 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.

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>