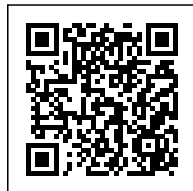




GIN ISOLA DI FAVIGNANA 0,70L 41%

SKU: 11073



Alkoholhalt: 41% Vol 700 ml

Färg: Vattenklar färg.

Destillat: Blandning av örter: enbär, koriander, kvanne (angelika), malört (absint), citron, rosmarin, myrten, romersk kamomill, söt mynta, citronverbena, Helichrysum (hedblomster), olivblad.

Servering: Fantastisk som drinkingrediens med is.

Antal/kartong: 6

PRODUKT BESKRIVNING

Isola Di Favignana är den första äkta London Dry Gin gjord med naturligt odlade och vilda växter från Favignana Island.

För att skapa vår Gin har vi valt ut 12 växter med Doctor Umberto Rizza, en 3:e generationens botaniker hemma i Favignana. Ingredienserna har valts ut för sin djupa aromatiska komplexitet, vilket skapar en verkligt unik Gin som speglar både människor och plats.

Vi är dedikerade till att stödja konstnärer, bönder och kreativa från Favignana Island, vår etikett designades av den lokala konstnären Gaspare Bertolini. Glaset till våra flaskor skapades av en av de bästa italienska glasmakarna för att spegla fårorna i landet som vi odlar för hand.





Ingredienser: Blandning av örter; enbär, koriander, kvanne (angelika), malört (absint), citron, rosmarin, myrten, romersk kamomill, söt mynta, citronverbena, Helichrysum (hedblomster), olivblad.

Isola di Favignana

Med inspiration från omgivningarna på vår orörda ö, djupet i vårt kulturarv och vår kärlek till jorden som försörjer oss, har vi skapat Favignana för att återspegla smaken av växter som skördats från frisk jord, som fångar andan av vår kultur.

Vi gör också mycket mer än att göra gin och sprit, vi regenererar jorden, förbättrar biosfären och skyddar Favignanas botaniska och kulturella arv. Det är med smutsiga händer, hårt arbete, fulla hjärtan och en djup kärlek till terrotoriet. *Förbli vild!*

Isola di Favignana GIN

Isola Di Favignana är den första äkta London Dry Gin gjord med naturligt odlade och vilda växter från Favignana Island. För att skapa Gin har vi valt ut 12 växter med Doctor Umberto Rizza, en 3:e generationens botaniker hemma i Favignana. Ingredienserna har valts ut för sin djupa aromatiska komplexitet, vilket skapar en verkligt unik Gin som speglar både människor och plats.

Vi är dedikerade till att stödja konstnärer, bönder och kreativa från Favignana Island, vår etikett designades av den lokala konstnären Gaspare Bertolini. Glaset till våra flaskor skapades av en av de bästa italienska glasmakarna för att spegla fårorna i landet som vi odlar för hand.

30 years of Italian Food Experience



Favignana - Isola di Favignana GIN

Isola di Favignana

Med inspiration från omgivningarna på vår orörda ö, djupet i vårt kulturarv och vår kärlek till jorden som försörjer oss, har vi skapat Favignana för att återspegla smaken av växter som skördats från frisk jord, som fångar andan av vår kultur. Vi gör också mycket mer än att göra gin och sprit, vi regenererar jorden, förbättrar biosfären och skyddar Favignanas botaniska och kulturella arv. Det är med smutsiga händer, hårt arbete, fulla hjärtan och en djup kärlek till terrotoriet. *Förbli vild!*

Isola di Favignana GIN

Isola Di Favignana är den första äkta London Dry Gin gjord med naturligt odlade och vilda växter från Favignana Island. För att skapa Gin har vi valt ut 12 växter med Doctor Umberto Rizza, en 3:e generationens botaniker hemma i Favignana. Ingredienserna har valts ut för sin djupa aromatiska komplexitet, vilket skapar en verkligt unik Gin som speglar både människor och plats. Vi är dedikerade till att stödja konstnärer, bönder och kreativa från Favignana Island, vår etikett designades av den lokala konstnären Gaspare Bertolini. Glaset till våra flaskor skapades av en av de bästa italienska glasmakarna för att spegla fårorna i landet som vi odlar för hand.



Isola di Favignana GIN

ARTIKELNR. 11073
Alkoholhalt: 41% Vol 700 ml
Färg: Vattenklar färg
Destillat: Blandning av örter: enbär, koriander, kvanne (angelika), malört (absint), citron, rosmarin, myrten, romersk kamomill, söt mynta, citronverbena, Helichrysum (hedblomster), olivblad.
Servering: Fantastisk som drickingsrediens med is.
Antal/karong: 6

molino
Manufakturvägen 23 - 417 07 Göteborg - Tel. +46 (0) 31 21 27 77 - info@ilmolino.se - ilmolino.se

