



www.amkanordic.com

## BLUE VELVET GIN



<b>Producent</b>	Turmeon Bodegas Jaime
<b>Ursprung</b>	Zaragoza, Spanien
<b>Varunummer</b>	5039501
<b>Alkoholhalt</b>	40%
<b>Sockerhalt</b>	<2 gram / liter
<b>Storlek</b>	700 ml
<b>Antal/kolli</b>	6
<b>Förslutning</b>	Skruvkapsyl
<b>Smakbeskrivning</b>	Blommig och kryddig gin som skiftar färg från blått till violett när man blandar med tonic..
<b>Passar till</b>	Digestif eller drinkar.
<b>Framställning</b>	Blue Velvet Gin är smaksatt med viol, körsbärsblom och citron. Den är gjord av rena och naturliga ingredienser – inklusive den intensiva blå färgen – och det är även de naturliga ingredienserna som gör att denna gin ändrar färg från blå till violett när man häller i tonic.
<b>Om producenten</b>	Turmeon Bodegas Jaime är, sedan många år, en framgångsrik producent av Vermouth, i trakterna kring Zaragoza. När Martín Jaime en gång förberedde blandningen av olika blomextrakt till sin Vermouth, så tyckte han att den blev alltför söt och provade då att tillsätta lite Gin. Han blev så positivt överraskad av resultatet att han började experimentera, och efter en tid såg Blue Velvet Gin dagens ljus.
<b>Övrig information</b>	Som Martín Jaime säger: "Blue Velvet Violet Gin kom till av en slump, och det gör denna gin väldigt speciell. Inga färgämnen tillsätts och allt är 100% naturligt. Det verkar otroligt att dess färg ändras från blå till violett när sur soda tillsätts, men det är så det är. Det var såklart inte min avsikt att skapa en gin, men jag är väldigt nöjd med resultatet, och det är de kunder som har haft möjlighet att smaka också".