



Akvavit Helsingfors  
Fiskehamns  
The Helsinki Distilling Co.  
70cl – 41,5%Vol



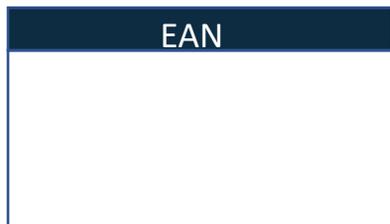
Fiche technique créé le 16/08/2022

Dénomination et descriptif du produit	Conservation et Stockage
<p>Aquavit Helsingfors Fiskehamns, The Helsinki Distilling Co.</p> <p>Spiritueux de 70cl 41,5% Vol.</p> <p>Finlande</p> <p>L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.</p>	<p>Stocker idéalement autour de 10°C, au sec, à l'abri de la lumière et des courants d'air.</p> <p>Pour une longue conservation l'essentiel étant de respecter : une température basse et constante (autour de 10°C), une hygrométrie élevée (taux d'humidité).</p>

Liste des ingrédients et des allergènes majeurs
<p><b>Liste des ingrédients :</b> .....</p> <p>Conformément aux réglementations en vigueur :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : <b>AUCUN</b></li><li>- Allergènes potentiellement présents <b>AUCUN</b></li></ul> <p>Merci de vérifier ces informations sur l'étiquette de votre produit, car seules celles-ci font foi.</p>

Le + Produits
<p>Helsingfors Aromatique Fiskehamns aquavit est le seul aquavit finlandais sur le marché. Il est fait avec le cumin finlandais, le fenouil épicé, des graines d'aneth et l'écorce fraîche de citron.</p> <p>Les plantes sont infusées dans l'alcool de grain avant une distillation dans un alambic en cuivre. Une partie de l'aquavit est mûrie dans des tonneaux de chêne français pendant 12 semaines et mélangée ensuite avec une aquavit claire. Il devient ainsi lisse et rafraîchissant au goût.</p> <p>Chaque bouteille est individuellement numérotée et porte la signature du Maître Distillateur Mikko Mykkänen.</p>

Conseils d'utilisations
<p>Helsingfors Fiskehamns est une aquavit lisse et épicée. Son goût intense et sa belle couleur or viennent de la maturation dans des tonneaux de chêne français.</p> <p><b>Accords Mets et Vin :</b> C'est l'accompagnement parfait du saumon fumé, des fruits de mer, des coquillages, des harengs, du caviar et de tous les produits de la mer. C'est aussi un excellent digestif.</p>



**Comptoir de la Gastronomie**  
Épicerie Fine et Restaurant  
34 rue Montmartre 75001 Paris  
01.42.33.31.32