

Pastis de Provence  
Distillerie Desgravières  
70cl – 45°Vol



Fiche technique créé le 17/08/2022

### Dénomination et descriptif du produit

Pastis de Provence  
Distillerie Desgravières

Spiritueux 45° Vol de 70cl

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.  
A consommer avec modération.

### Conservation et Stockage

Stocker idéalement autour de 10°C,  
au sec, à l'abri de la lumière et des  
courants d'air.

Pour une longue conservation  
l'essentiel étant de respecter : une  
température basse et constante  
(autour de 10°C), une hygrométrie  
élevée (taux d'humidité).

### Liste des ingrédients et des allergènes majeurs

#### Liste des ingrédients :

Conformément aux réglementations en vigueur :

- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : **AUCUN**
- Allergènes potentiellement présents : **GLUTEN**

Merci de vérifier ces informations sur l'étiquette de votre produit, car seules celles-ci font foi.

### Le + Produits

Le Liquoriste Desgravières est l'un des derniers à travailler de façon traditionnelle avec ses cuves de macération, ses extracteurs et ses alambics fins. Le travail à l'ancienne fait toute la différence dans ce pastis qui renoue avec la recette d'origine, sans arômes ajoutés.

Complexe et subtil, ce pastis traditionnel allie la puissance de l'anis à la fraîcheur des plantes de Provence. Le Liquoriste Desgravières est l'un des derniers à travailler de façon traditionnelle avec ses cuves de macération, ses extracteurs et ses alambics fins. Le travail « à l'ancienne » fait toute la différence dans ce pastis qui renoue avec la recette d'origine, sans arômes ajoutés.

### Conseils d'utilisations

Sa qualité réside dans le parfait équilibre qui règne entre les plantes et épices assemblées avec talent par le maître-distillateur. A servir comme à Marseille avec 1 volume de Pastis pour 5 volumes d'eau. Ne pas oublier les olives.

EAN

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