

LIQUORI | LIQUORI

## MUYU JASMINE VERTE

MUYU | PAESI BASSI

50 cl / 24°

**Tipologia:** Liquore

**Materia prima:** Gelsomino fresco, neroli, patchouli, yuzu e iris. Alcol neutro, zucchero

**Astuccio:** No



### PERCHÉ È DIFFERENTE

Per la produzione di MUYU Jasmine Verte il gelsomino viene immerso nel grasso, rimuovendo in seguito i fiori. Il grasso viene poi miscelato con alcool e nuovamente distillato. In questo modo, si possono estrarre solo le fragili e delicate note del gelsomino. Le estrazioni sono miscelate con alcool, zucchero, acidi e acqua per creare il liquido finale. Per la creazione dei prodotti MUYU, ogni liquido inizia con l'estrazione di una singola nota, l'ingrediente omonimo di ogni liquore. La sequenza secondaria di ingredienti viene quindi avvolta attorno a ogni nota, per creare un liquido completamente sviluppato e complesso. Diverse tecniche - tra cui l'enfleurage, distillazione a vapore, estrazione di CO2 e resinoidi - sono utilizzate per estrarre i sapori scelti. Questi vengono poi miscelati con alcool, zucchero, acidi e acqua per creare il liquido finale.

### COME LO BEVO

MUYU Jasmine Verte si abbina benissimo a vini bianchi e vermouth dry, tuttavia lo Champagne esalta particolarmente la sua florealità e freschezza.

### FOCUS

Nel febbraio 2019, tre bartender di fama internazionale: Alex Kratena, Monica Berg e Simone Caporale, hanno lanciato MUYU, una gamma di tre liquori moderni realizzati con ingredienti naturali. Combinando uno stile che si ispira a un profumo di alta classe con la visione personale che ognuno di loro ha sulla filosofia del cocktail, MUYU mira a portare ingredienti straordinari ai barman contemporanei. Ispirato da un viaggio in Amazzonia, MUYU promuove attivamente la biodiversità attraverso un approvvigionamento responsabile: una parte degli utili di ogni bottiglia andrà anche in beneficenza alla popolazione indigena della regione.

