



GIN SAFFRON

La Distilleria GABRIEL BOUDIER è una storica realtà imprenditoriale con sede a Digione in Francia, fondata nel lontano 1874, rinomata inizialmente per la produzione di Crème de Cassis finchè, nel 2006, rifacendosi ad un'antica ricetta risalente al periodo coloniale francese del XIX, la distilleria BOUDIER elabora un innovativo gin che diventerà in breve tempo un distillato di tendenza, accrescendo a livello internazionale la notorietà dell'azienda francese.

Il gin in questione si chiama SAFFRON e già dal nome si può intuire quale sia la natura del componente botanico che lo caratterizza, si tratta ovviamente dello zafferano o più precisamente di un infuso di semi di zafferano.

Questa spezia, la più costosa presente sul mercato, riveste un ruolo da protagonista nel mix di 8 ingredienti botanici naturali che aromatizzano il gin Saffron e di cui vi riportiamo l'elenco : Ginepro, Coriandolo, Limone, buccia d'Arancia, semi di Angelica, Iris, Finocchio. Ma l'infuso di zafferano, con cui è fatto, non solo ne caratterizza il sapore, rendendolo morbido e delicatamente speziato, ma ne colora anche l'aspetto donandogli un bel color arancio intenso. Con gin SAFFRON si possono creare svariati long – drinks e coloratissimi cocktails, grazie alle note esotiche e alla colorazione tanto attuale di questo distillato.

Ma il più classico ed imperituro abbinamento resta sempre quello con ottima Tonic Water per godersi un delizioso Saffron Gin & Tonic.

Idea per un cocktail speciale : per esaltare il Saffron Gin & Tonic vi consigliamo di abbinare il gin Saffron all'Indian Tonic Water Fever Tree, ,massima espressione nel settore del Tonic Water.

