

COCOA GIN Bio

Il Cocoa Bio Gin di Edelschwarz è un gin completamente biologico proveniente dalle Alpi, arricchito con la fava di cacao pregiato „Chuncho“ - la fava originaria del Perù. 17 botaniche alpine biologiche accuratamente selezionate, tra cui la stella alpina, mirtillo nero, ginepro, fieno di montagna, mirtillo rosso, rosa canina, bacche di sambuco, melissa e aghi di pino, uniti all'acqua di sorgente di montagna e alla fava Chuncho proveniente dalla Valle dell'Urubamba in Perù, conferiscono a questo gin biologico un profilo aromatico unico. Dopo una distillazione accurata in lotti da 300 litri nel alambicco di rame e una successiva raffinazione con il cacao Chuncho, si ottiene questo gin corposo ed equilibrato con delicate note di cioccolato amaro, grazie a una fava di cacao più antichi e pregiati al mondo. Le fave Chuncho crescono non lontano dalla suggestiva città inca di Machu Picchu. Una campagna di commercio equo e solidale di successo consente ai contadini di acquistare direttamente il cacao a prezzi equi. Questo cacao pregiato è prodotto in modo ecologico e equo da 40 famiglie di piccoli agricoltori in Perù. Il Cocoa Bio Gin di Edelschwarz è perfetto per la miscelazione e la creazione di cocktail innovativi, oltre che per essere gustato puro.

