LIQUORI

BY THE DUTCH



IL LIQUORE DALL'EREDITÀ OLANDESE

L'Advocaat è un liquore tradizionale Olandese. È prodotto con uova di allevamento a terra, zucchero, brandy e vaniglia. Il suo gusto e densità cremosa ricordano la crema inglese, o lo zabaione. La ricetta originale è uno dei segreti meglio custoditi della storia Olandese.

Produzione:

La produzione dell'Advocaat è un'operazione delicata, che pochi produttori sanno padroneggiare. Prima, si separa il tuorlo dall'albume a cui si aggiunge dell'alcol a 14% vol. per stabilizzarli. Il tuorlo e l'albume vengono poi mescolati con brandy, zucchero e vaniglia a seconda della ricetta. Dopodiché, la miscela è messa a riposare fino a raggiungimento della densità desiderata. Ogni lotto è controllato fino all'imbottigliamento del prodotto. L'Advocaat è un liquore versatile, usato nella creazione di numerosi cocktails e ricette.

Origine:

L'origine della denominazione del liquore è misteriosa. L'Advocaat potrebbe aver preso il nome o da una bevanda a base di avocado consumato dai conquistatori della WIC (Compagnia Olandese delle Indie Occidentali), oppure, riferendosi proprio alla professione di avvocato.

Avocado:

L'Advocaat sarebbe ispirato alla densità cremosa dell'avocado ("Advocaat"). Nelle Antille Olandesi del 17esimo secolo, i viaggiatori Olandesi consumavano una bevanda alcolica a base di rum, polpa di avocado e zucchero. Nel tempo, l'avocado è stato sostituito dall'uovo.

Avvocato:

L'Advocaat potrebbe anche nascere come bevanda per gli avvocati. Il nome del liquore sarebbe un diminutivo della parola "Advocatenborrel", che significa "bevanda degli avvocati". L'Advocaat è considerato un ottimo lubrificante per la gola, utile proprio per chi deve sostenere una causa, come un avvocato.



SNOWBALL6 cl di By The Dutch Advocaat
10 cl Double Dutch Lemon
2,50 cl succo di lime
Guarnire con cannella



BY THE DUTCH ADVOCAAT

Liquore

cod. DUAD

6 x 70 cl x 20%