



PROPRIETARI: LES JAMOTS



## IL PASTIS CHE NON TRAMONTA MAI



La storia del pastis è strettamente legata a quella dell'assenzio. Nel 1915, quando le autorità vietarono la produzione e la vendita di tutte le bevande con una gradazione alcolica superiore a 30°, nonché di tutti i prodotti contenenti assenzio o di colore simile (colore verde), i produttori cercarono di creare alcoli dal sapore di anice che non contenessero Assenzio. Purtroppo la gradazione alcolica era troppo bassa per esaltare tutto il sapore degli alcoli di anice. Nel 1938, quando la gradazione alcolica legale salì a 45°, i sapori di anice potevano finalmente essere esaltati ed è stato in quel momento che nacque il primo pastis. Il pastis si ottiene dalla distillazione di piante macerate in alcool a 85° con l'aggiunta di acqua. Le piante utilizzate per realizzare i pastis sono: anice stellato, liquirizia, issopo, melissa, assenzio, salvia, ecc.

Colore: verde dorato

Odore: sottile, aroma vegetale

Sapore: sottobosco, spezie e un accenno di anice

Bere: diluito da 6 a 7 volte con acqua fredda

### ARTEZ-PASTIS - L'ARTEMISE

Liquore  
cod. ARTPA  
6 x 70 cl x 45%