



PROPRIETARIO: BY THE DUTCH
IN ATTIVITÀ DAL: 2015
SITO WEB: WWW.BYTHEDUTCH.COM



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.



SNOWBALL

6 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%