



PERNOD

RICARD ÉS PERNOD



51



PERNOD
ABSINTHE

RICARD



TÖRTÉNELMÜNK

1805

PERNOD ABSINTHE létrehozása

HENRI-LOUIS PERNOD

1915

Az ABSZINT betiltása Franciaországban

Vélt (és végül hamisnak bizonyult) kábító hatása miatt (fehérüröm)

1926

PERNOD ánizslikőr létrejötte

Fehérüröm tartalom nélkül

1932

RICARD létrehozása,

az igazi PASTIS DE MARSEILLE, PAUL RICARD

2011

Az ABSZINT betiltása véget ér

Az eredeti PERNOD ABSINTHE újra kapható



A RICARD GYÁRTÁSA

AZ
ALAPANYAGOK
VÁLOGATÁSA

MACERÁCIÓ
ÉS
LEPÁRLÁS

FINOMÍTÁS
(REKTIFIKÁCIÓ)

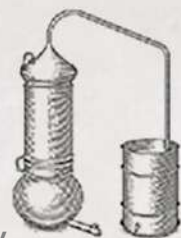
ÖSSZEÁLLÍTÁS
HÁZASÍTÁS

SZŰRÉS

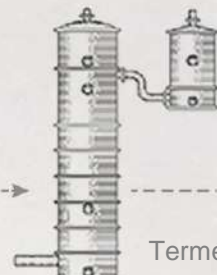
ELLENŐRZÉS
PALACKOZÁS



Csillagánizs és édeskömény



Lepárlás



Finomítás (rektifikáció)

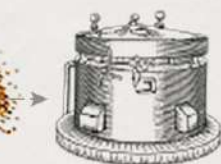


Természetes ánizs kivonat



Édesgyökér (licorice)

Örlés



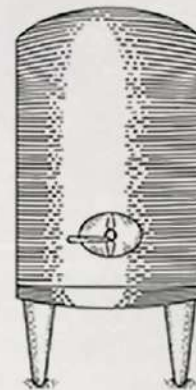
3x-os forró maceráció



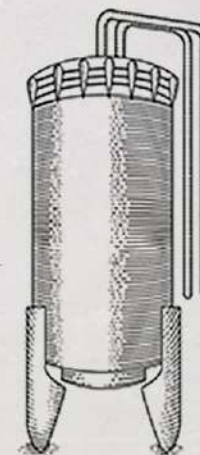
Természetes liquorice kivonat



Provence-i fűszerek



Összeállítás



3x-os szűrés



50 kontrollpont a gyártás során



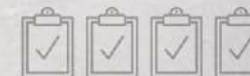
Víz



Természetes alkohol 96% vol.



Cukor



A FŰSZERNÖVÉNYEK EREDETE



RICARD FOGYASZTÁSA

Rövid italként



1 x RICARD
5 x víz
2-3 jégkocka

Hosszú italként



1 x RICARD
7 x víz
2-3 jégkocka

AZ ÁNIZS AZ ITALBAN

LOUCHE HATÁS
BEKÖDÖSÖDÉS



A pastis vízzel keveredve beködösödik, ezt az ánizs anetol-tartalma okozza (alkoholban oldódik, vízben nem).

HIDEGEN
KRISTÁLYOSRA
DERMED



12° C alatti hőmérsékleten az ánizs kristályosra dermed, ezért fontos, hogy a jeget mindig utólag adjuk az italhoz (a víz után)

A PERNOD GYÁRTÁSA

AZ
ALAPANYAGOK
VÁLOGATÁSA

MACERÁCIÓ
ÉS
LEPÁRLÁS

FINOMÍTÁS
(REKTIFIKÁCIÓ)

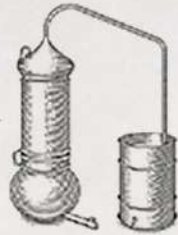
ÖSSZEÁLLÍTÁS
HÁZASÍTÁS

SZŰRÉS

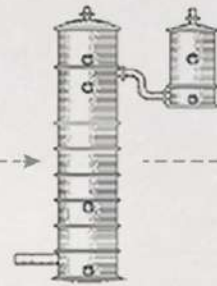
ELLENŐRZÉS
PALACKOZÁS



Csillagánizs



Lepárlás



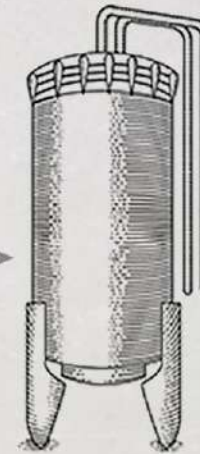
Finomítás
(rektifikáció)



Természetes
ánizskivonat



Összeállítás



Szűrés



Aromás
növények
pl. menta



Víz



Természetes
alkohol 96% vol.



Cukor



PERNOD FOGYASZTÁSA



KLASSZIKUS

2 cl Pernod + víz



HOSSZÚITAL

2 cl Pernod+
gyümölcslé vagy
szóda



FŐZÉS

Tengeri sügér köménnyel, kaporral és
Pernod-val ízesítve

A PERNOD ABSINTHE GYÁRTÁSA

ALAPANYAGOK
VÁLOGATÁSA

MACERÁCIÓ ÉS LEPÁRLÁS

ÖSSZEÁLLÍTÁS
HÁZASÍTÁS

SZŰRÉS

ELLENŐRZÉS
PALACKOZÁS



Pontarlier abszint
üröm



Zöld ánizs



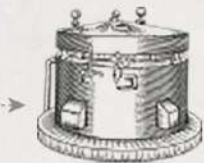
Borpárlat



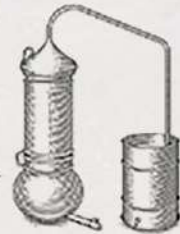
Aromás
fűszerek



Víz



12 órás maceráció
(alkoholos áztatás)



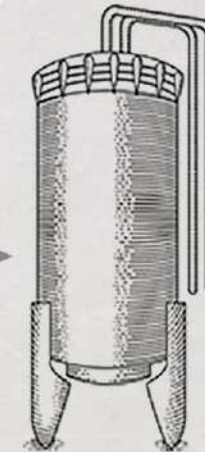
Lepárlás



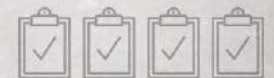
Tiszta párlat



Összeállítás



Szűrés



PERNOD ABSINTHE FOGYASZTÁSA

Arituálé



Abszint-szökőkútból jeges vizet
kockacukorra csepegtetve hígítani
(és édesíteni)

Koktélok



Green Beast (Zöld Szörny)
50cl Pernod Absinthe, 50cl cukorszirup, 50cl limelé, víz,
uborkaszelet

ÖSSZEHASONLÍTÁS

SZÍN

ILLAT

ÍZ



Aranysárga



Tiszta ánizsillat



Édesgyökér (liquorice), ánizs és édesség



Ködös sárga



Ánizs és fűszerek



Ánizs és édesgyökér (liquorice)



Világos sárga



Fűszeres aromák, koriander és ánizs



Ánizs és mentolosság



Zöldes sárga



Gyógyfűvek, citrusok, ánizs és pézsmá



Fűszeres, édes és keserű egyben