Kummel Extra Combier

HISTOIRE - STORYTELLING

Créé en / Created in : 1852

Cette ancienne liqueur du monde, d'origine allemande, dont la traduction littérale signifie à la fois «carvi» et «cumin», était particulièrement appréciée à l'Est de l'Europe. Déjà fabriquée par la Distillerie Combier au milieu du XIXe siècle, la recette a été revisitée par le Maître Distillateur pour sa réédition tout en respectant le caractère historique du produit. Moins sucré et plus fruité, le Kummel Extra Combier est un merveilleux mélange de graines de carvi, cumin et fenouil.

An ancient liqueur of Germanic tradition, Kummel was a particular favourite in Eastern Europe. Its name can mean either cumin or caraway. An unusual liqueur, it was first produced at the Combier distillery in 1852. Combier's master distiller has revised today's recipe in keeping with its unique character and historical significance. Less sweet with more fruit, Kummel Extra Combier is a seductive blend of cumin, caraway and fennel.

PRODUIT - PRODUCT

% vol. :	38
Process :	Distillation
Fruits & Plantes / Fruits & Botanicals :	Graines de carvi, cumin, fenouil. *Graines de carvi, cumin, fenouil*

Puissante, car on utilise le double (doppelt) des meilleures graines pour sa réalisation, la chaleur du cumin est relevée par le carvi et adoucie et rafraîchie par la graine de fenouil qui apporte des notes d'anis.
Une combinaison inimitable.

Using the double (doppelt) amount of the finest quality seeds, this is a potent liqueur. The warmth of cumin is spiced up by the caraway and rounded out and refreshed by the fennel seeds bringing a hint of aniseed. An inimitable combination.

Distillerie Combier - 48 rue Beaurepaire 49400 Saumur - FRANCE
+33 (0)241.402.300 info@combier.fr export@combier.fr
TVA FR56410292684 - SIRET 41029268400017 - APE 1101Z

www.combier.fr

DISTILLERIE COMBIER FRANCE 1834