



Le diable noir

Está hecha de una combinación de ajeno, las flores de hinojo y anís verde, y se servía originalmente con agua fría, que se vierte en un terrón de azúcar que se coloca en una cuchara perforada y se pone en la parte superior de la copa en la que previamente se ha servido la absenta sola.

Hoy en día se utiliza para infinidad de cocteles y combinados así como en algunas recetas de cocina.

Vista: color negro.

En nariz: notas de ajeno y anís verde.

En boca: potente, con cuerpo y notas de frutos rojos y regaliz.

Botella 70 Cl. Grado Alcohólico 85°
Producida por Destilerias Campeny