

# Marí Mayans

## Hierbas

### con Rama

<b>Typ</b>	Liköre
<b>Herkunft / Region</b>	Spanien
<b>Produzent / Abfüller</b>	Familia Marí Mayans
<b>Alkoholgehalt</b>	26 %
<b>Grösse</b>	70cl
<b>Artikelnummer</b>	107-es-02639

### Bemerkungen

Dieser köstliche ibizenkische Kräuterlikör, destilliert aus einer Mischung von 100% natürlichen Kräutern und Pflanzen, ist nebst seinen verdauungsfördernden Eigenschaften und seinen wohltuendem Geschmack, auch weithin berühmt für seine universellen Heilkräfte. So trinkt man ihn vor dem Essen, nach dem Essen und gerne auch immer wieder zwischen durch. Und auch wenn man die Legenden beiseite lässt, die Heilkräfte vieler der beigefügten Kräuter sind wohl bekannt; Thymian hilft bei Husten, und Rosmarin gegen Rheuma und Nerven-Schmerzen. Das einzigartige Aroma kommt aus einer Zutaten-Mischung von den Blättern, Samen und Früchten von 18 einheimischen Pflanzen und Kräutern, wie Thymian und Rosmarin, Zitronen- und Orangenschalen, Wacholderbeeren, Blätter der Bergminze, Fenchel und Salbei, Lavendelblüten, Stern- und Grünanissamen und vielen weiteren «geheimen» Zutaten. Der Alkohol selbst wird aus der Destillation bestimmter Weine und Melassen gewonnen. Seit mehr als 130 Jahre sammelte die Familie Marí Mayans diverse Rezepte und studierte eingehend die Wirkung der verschiedenen Kräuter, um schliesslich ein Produkt zu entwickeln welches die vielen Geheimnisse der Insel in sich vereinte und zum Markennamen wurde: Marí Mayans Hierbas Ibicencas. Die hohe Qualität und der einzigartige Geschmack dieses besonderen Hierbas erreicht man laut Juan Marí Mayans nur in der besonderen Behandlung dieser Zutaten, in der Extraktion des reinsten Aromas jeder Pflanze. Erst nachdem jeder Extrakt für sich auf Qualität geprüft wurde, kann der Vermischungsprozess beginnen.

**Passt zu**

Am besten genießt man den Hierbas eiskalt im gefrorenen Shotglas (chopito) oder auf Eiswürfel im bauchigen Cognacschwenker (con hielo).