

Jabara Shu



Le Jabara est un agrume rare cultivé à Wakayama. Dans sa version liqueur ici avec le Jabara-Shu on a des notes rafraîchissantes et acidulées offrant une touche désaltérante idéale pour apéritifs, desserts et digestifs. Parfait également pour une base de cocktail très originale.

Rafraîchissante, acidulée, désaltérante

72cl - Alc. 16% Vol.

Type de produit: Liqueur

Catégorie: Prune

Alcool: Alc. 16% Vol.

Format: Bouteille de 72cl

Producteur: Yoshimura Hideo Shuten

Région: Préf. de Wakayama

Temp. de dégustation: Toujours frais

Ingédients: Nanko, alcool, sucre, saké

Notes de dégustation détaillées : Jabara est un agrume japonais rare, endémique et cultivé uniquement du village de Kitamura, dans Wakayama. De petite taille, et descendant du Yuzu, c'est un agrume très intéressant en cuisine également. Macéré avec du Saké, il est la base d'une liqueur fraîche et raffinée : le Jabara-Shu. Étymologiquement, Jabara veut dire "chasser les mauvaises chose" certainement pour ses propriétés anti-inflammatoires, son zeste a de nombreuses vertus. Légère et acidulée, cette liqueur est vraiment désaltérante.

Accords : Idéal à l'apéritif, dessert et digestif. Servir frais.

A propos de la brasserie : Wakayama se situe au sud d'Osaka, au bord de la mer, bien connue pour la pêche et sa production de fruits, notamment les agrumes et les prunes. Yoshimura Hideo Shuten, fondée en 1915, basée dans le nord de Wakayama, produit de très bons sakés, mais surtout des liqueurs exceptionnelles. La liqueur de prunes : Umeshu, est une boisson traditionnelle et familiale, très ancrée dans la culture japonaise et généralement faite avec des prunes vertes, mais la Maison Yoshimura travaille en collaboration très étroite avec des agriculteurs locaux pour avoir les Ume (prune) Nanko-Ume et Jabara (agrume) à maturité optimum pour ses liqueurs.