



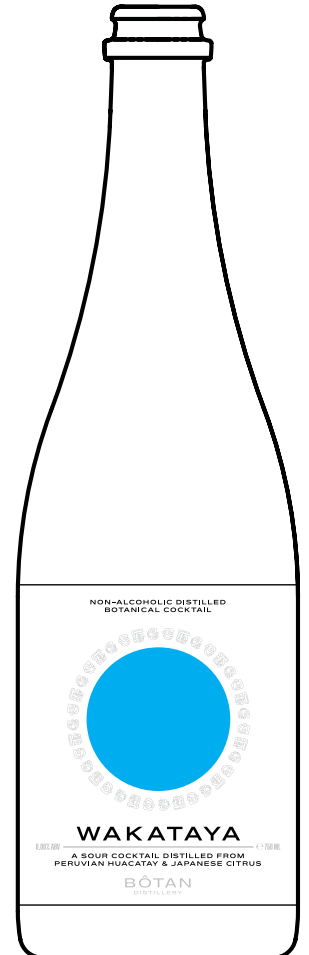
BÔTAN

DISTILLERY

BOTANICAL COCKTAIL WAKATAYA

Een ode aan het unieke Peruaanse kruid "Huacatay". Dit is een Peruaanse munt variëteit. Gebaseerd op de klassieke cocktail "Pisco Sour". Het kruid Huacatay voor deze cocktail is gecultiveerd in België en gedistilleerd in Antwerpen.

SMAAK	'Kruidig & fris'. Huacatay, basilicum, munt, dragon, limoen. Stijl van een 'Sour Cocktail' dus hoger op de zuren.
OCCASION	Apéritif, after-dinner, sip slowly.
HOW TO SERVE	110 ml in een tumbler vol ijs (eventueel met garnituur - limoenschijf, Huacatay of capucijn).
ALCOHOLIFY	Voeg 30 ml Gin, Tequila of Peruaanse Pisco toe op 110 ml Wakataya.
INGREDIËNTEN	10 individuele destillaties van verse kruiden: (en bloemen.) Huacatay, (verveine) limoenverbena, zwarte peper, citroenmelisse, honing.
INHOUD	1 fles = 6 tot 7 glazen (van 110 ml).
SHELF LIFE	2 jaar ongeopend. Na openen koel bewaren en 10 dagen houdbaar.
PAIRING	Ideaal als aperitief, ook inzetbaar als pairing bij Nikkei cuisine zoals ceviche, rauwe visgerechten, tempuragerechten.



MENU IMPLEMENTATION

Wakataya – Bôtan Distillery*

Huacatay, basilicum, munt, dragon, limoen

Under the section "Cocktails" with an asterisk (*) after the cocktail name with a mention at bottom of the page saying (*) = Non-Alcoholic

OR

Under the section "Non-Alcoholic"

