



CAZCABEL

PREMIUM TEQUILA

CAZCABEL

LA TEQUILA EN PLEIN CŒUR DU MEXIQUE

Quoi de plus agréable et dépayçant que de s'installer dans une pittoresque « cantina » et déguster la boisson nationale mexicaine ? Obtenue par fermentation de la sève de l'agave, la tequila est un peu au Mexique ce que le whisky est à l'Ecosse ou le pastis à Marseille. Utilisée également dans de nombreux cocktails (dont la fameuse Margarita), cette eau de vie est principalement produite dans l'Etat de Jalisco. La marque de tequila CAZCABEL arrive en France. Forte de son histoire et de son savoir-faire elle vient nous faire voyager et nous faire découvrir ce spiritueux de plus de 500 ans d'âge tout droit venu du pays aztèque...

CAZCABEL – une histoire d'homme

Dans un coin poussiéreux et caché des montagnes de Jalisco au Mexique, un médecin connu sous le nom de Don Cazcabel est devenu une légende... Don Cazcabel est un guérisseur dont les pouvoirs attirent les mexicains à des centaines de kilomètres à la ronde.

Célèbre pour ses potions tonifiantes naturelles, il est fidèle aux traditions Toltèques, Olmèques et Aztèques et administre des remèdes qui remontent à 1 000 ans avant JC. Certains disent qu'il est un descendant du premier Chaman Maya.

Il n'utilise que les meilleurs ingrédients naturels de la terre fertile de Jalisco pour réaliser ses élixirs. C'est cette philosophie qui a inspiré la Tequila Cazcabel.



CAZCABEL - un savoir-faire ancestral

La tequila Cazcabel est élaborée dans une micro-distillerie indépendante de la ville d'Arandas, située dans les hautes terres des montagnes Jalisco au Mexique.

La durabilité des plantes d'agave est la principale priorité de Cazcabel afin que les recettes du légendaire Don Cazcabel puissent perdurer pendant des générations. Cazcabel plante chaque année de nouveaux agaves.

CAZCABEL n'utilise que de l'agave weber bleu d'origine locale dans sa tequila qui pousse pendant environ 7 ans avant la récolte.

Une fois récoltées, Cazcabel utilise des autoclaves pour cuire les piñas à la vapeur et commencer à convertir les glucides et les amidons en sucres fermentescibles.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



Les autoclaves présentent de nombreux avantages, notamment la possibilité de réguler les températures, ce qui permet une chauffe uniforme et une tequila totalement pure.

Après avoir fermenté dans des cuves en acier pendant 10 jours, Cazcabel est distillée à l'aide d'une combinaison d'alambics en cuivre et en acier, puis filtrée à froid pour éliminer toute impureté. La combinaison de ces processus donne à la tequila Cazcabel sa saveur ronde et étonnamment douce et équilibrée.

CAZCABEL – des tequilas issues des hautes terres de Jalisco

Cazcabel est une gamme de tequilas authentiques, innovantes et uniques.

Cinq références qui mettent en avant la tequila dans sa plus pure expression avec Cazcabel Blanco et Cazcabel Reposado et en dévoilant toutes les saveurs et la complexité de ses arômes avec trois liqueurs : café, miel et coco.



CAZCABEL BLANCO – TEQUILA BLANCHE

Au centre de la gamme de tequilas de Cazcabel se trouve Cazcabel Blanco, un spiritueux élaboré à partir de l'agave blue weber cuit au soleil au cœur de la région de l'Amérique du Nord. Selon une méthode traditionnelle et artisanale, Cazcabel Blanco est distillée 3 fois et filtrée à froid.

Cazcabel Blanco, c'est l'équilibre parfait entre les saveurs rustiques, terreuses de l'agave et les notes fraîches et agrumées du citron vert.

Don Cazcabel la déguste pur avec des tacos et le soleil pour seul témoin.

NEZ : épicé, terre d'agave et soupçons d'agrumes

BOUCHE : fraîche et vive avec une touche rustique de terre d'agave

FINALE : croquante et sèche avec un soupçon de poivre noir

Disponible en GMS et en ligne

CAZCABEL TEQUILA BLANCO – 70cl (38%)

Prix de vente constaté : 29 €





CAZCABEL TONIC

Ingrédients : 25ml de Cazcabel Blanco, 100ml de tonic, une tranche d'orange

Versez Cazcabel Blanco dans un verre (à whisky) avec des glaçons, ajoutez une tranche d'orange, versez le tonic.

Remuer et servir.



CAZCABEL PIÑA ROSA

Ingrédients : 50ml de Cazcabel Blanco, 25ml de citron vert, une quinzaine de baies roses, 15ml de sirop d'agave et du basilic
Pilez les baies roses dans un shaker, couvrez de Cazcabel Blanco, du citron vert et du sirop d'agave. Shakez. Versez en filtrant sur un verre rempli de glace. Mélangez et décorez de quelques feuilles de basilic et d'une poignée de baies roses.



CAZCABEL HONEY - TEQUILA À LA LIQUEUR DE MIEL

Cazcabel Honey est issue d'un mélange de miel avec une véritable tequila...et rien d'autre.

C'est la première et la seule tequila au miel au monde.

Le miel est récolté dès la rosée fraîche du matin dans les champs du Yucatan appartenant à Cazcabel, au sud du Mexique. Il est ensuite intégré à la Tequila Blanco au sein de la distillerie artisanale.

Cette tequila est unique, on peut la déguster pure ou l'associer à d'autres ingrédients pour les exalter et réaliser de nombreux cocktails.

NEZ : des arômes d'agave et de miel, une promesse de douceur

BOUCHE : riche et doux, naturalité du miel et touches florales

FINALE : réchauffant avec une touche prononcée d'épices

Disponible en GMS et en ligne

CAZCABEL TEQUILA A LA LIQUEUR DE MIEL – 70cl (34%)

Prix de vente constaté : 27 €





CAZCABEL MAÑANA

Ingrédients : 50ml de Cazcabel Honey, 20ml de jus de citron, un trait d'amer angustura, 100ml de ginger beer, une tranche de citron

Versez Cazcabel Honey dans un verre long drink rempli de glaçons, ajoutez le jus de citron, l'amer et mélangez. Complétez avec le ginger beer, et décorez avec la tranche de citron.



CAZCABEL COFEE - TEQUILA À LA LIQUEUR DE CAFÉ

Comme la liqueur de tequila au miel, Cazcabel Coffee est réalisée à partir des meilleurs ingrédients naturels. Cette tequila est un blend de grains de cafés de la région côtière de Soconusco au sud du Mexique associé à la Tequila Blanco. Le résultat est une liqueur de café riche et extrêmement savoureuse aux saveurs fraîches d'espresso avec de belles notes de chocolat noir.

NEZ : des arômes de chocolat et de café avec une touche terreuse d'agave

BOUCHE : le goût sucré et riche du café fraîchement torréfié avec des notes de chocolat noir et d'agave

FINALE : café doux et riche

Disponible en GMS et en ligne

CAZCABEL TEQUILA A LA LIQUEUR DE CAFÉ – 70cl (34%)

Prix de vente constaté : 27 €



CAZCABEL COFEE BANDITO

Ingrédients : 25ml de Cazcabel liqueur de café, 25ml de rhum épicé, 25ml de crème, un zeste d'orange, un bâton de cannelle.

Ajoutez la tequila Cazcabel liqueur de café, le rhum épicé et la crème dans un shaker. Agitez et passez dans un verre (à whisky) avec de la glace. Ajouter un zeste d'orange et un bâton de cannelle. Servir.



Plus d'information sur

www.cazcabel.com

www.terroirsdrinks.com

CONTACT PRESSE

ASTR'RP – Astrid d'Estève

06 61 96 42 00 – astrid@astrrp.fr

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.