



GRUPO FRANCO-SUISSA

FRANCO-SUISSA - MAISON LAFITE
IMPORTADORES

ARAK WARDY GUALA

Produtor: Solifed

Tipo: Aperitivo de Anis

País: Líbano

Gradação Alcoólica: 53%

Combinações gastronômicas: Pode ser degustado como aperitivo, adicionando-se primeiramente água (na proporção de duas partes de água para uma parte de Arak) e depois muito gelo ou como ingrediente em coquetéis.

É ideal para acompanhar “mezzes”, como coalhada seca, homus e babaganuche.

Conteúdo: 75 cl

Aperitivo típico do Líbano, o Arak Wardy é produzido a partir de uvas Chardonnay, Sauvignon Blanc e "Obeidi" cultivadas no vale de Bekaa.

É um destilado de uvas, ervas e anis, muito aromático e requintado. Após a destilação e amadurecimento em cubas por um ano, é envelhecido em jarros de terracota por dois anos.

É diferenciado, suave e refinado, um Arak de altíssima qualidade voltado a *connaisseurs*.

Código de Barras:



5281087012758



Sugestões:

O Último

30 ml de Arak Wardy
30 ml de Whisky
30 ml de Gin

Misturar os ingredientes e servir em uma taça de coquetel. Por ser muito forte, não é recomendável mais que um coquetel.

Noite Libanesa

30 ml de Arak Wardy
1 bola de sorvete de creme
30 ml de xarope de rosas

Em uma taça, colocar o sorvete e o xarope de rosas. Completar com o Arak e servir.