

# Barathier

*elixir d'herbes*



...Dal 1902!



**La storia:** Questo elixir d'erbe è stato creato in famiglia per gli amici e parenti e, con il tempo, è diventato famoso e richiesto. È una specialità talmente storica da essere inserita nell'elenco dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali Piemontesi.

**La ricetta e le botaniche:** La ricetta esclusiva e segreta della famiglia Bernard, con 7 varietà di piante, la maggior parte delle quali raccogliamo noi sopra 1800 metri.

**Alcool:** Alcool di grano tenero, europeo.

**Acqua:** Sorgente alpina (a 1400 m.s.l.)

**Zucchero:** Zucchero di canna bianco biologico.

**Colore:** Bruno limpido.

**Profumo:** Intensamente floreale, con sfumature di noci mature e liquirizia.

**Gusto:** Morbido, leggermente amaro, tipico dei fiori delle nostre montagne.

**Ingredienti:** Acqua di sorgente, alcool da grano (20 % vol), zucchero di canna bianco biologico, erbe, spezi, fiori delle Alpi Cozie, caramello di zucchero (nel Barathier scuro)

**Come lo facciamo** Lavorazione artigianale.

Tutte le lavorazioni avvengono nella nostra azienda.

La ricetta è un segreto di famiglia da 4 generazioni. Raccogliamo la maggior parte delle piante sulle nostre montagne da 1500 a 2600 m s.l.m., dove crescono spontaneamente. Le lasciamo essiccare naturalmente. Poi le mettiamo in infusione in acqua di sorgente e alcool. Senza aromi.

**La tradizione:** In Piemonte è tradizione finire ogni pasto con un bicchierino di amaro digestivo di erbe. Viene servito dopo il caffè, ed è un rito ormai consolidato da generazioni. Per tanti motivi:

- le proprietà delle erbe che si ritiene favoriscano la digestione
- il gusto piacevole delle erbe e dei fiori delle Alpi;
- l'effetto dell'alcool che "pulisce" i sapori intensi della cucina piemontese.

**Come si gusta:** Liscio è un liquore da compagnia oppure a fine pasto come digestivo. Allungato con acqua fredda è fresco dissetante. Con acqua calda - uno squisito punch.

**Formato delle bottiglie:** 50 cl · 70 cl · 1 Litro

*Bernard*