Arquebuse – Distillerie de l’Hermitage – 75Cl

En 1857, Frère Emmanuel, herboriste de la Communauté des Frères Maristes du Monastère de l’Hermitage, met au point la formule définitive de l’Arquebuse de l’Hermitage.
Ce merveilleux produit est issu de la macération et de la distillation de 33 plantes aux multiples vertus.
La qualité de l’Arquebuse lui valut une très grande notoriété.
La légende raconte que cette boisson servait à soigner les blessés à coup d’arquebuse, ce qui lui valut aujourd’hui ce nom célèbre.
Ce succès engendra au fil du temps de très nombreuses contrefaçons.

Alcool blanc issu de la macération et de la distillation de 33 plantes aux multiples vertus bienfaisantes, l’Arquebuse de l’Hermitage, sans sucre ni conservateur, vous offre un goût intense et unique. Elle se boit frappée sur de la glace ou en cocktail, additionnée de jus de citron et/ou de limonade ou simplement avec du jus d’ananas. Elle vous apportera tout son réconfort dans un grog et relèvera vos recettes de cuisine.

Arquebuse en vente chez Caves & Domaines Mouscron au MiM (Marché International Mouscronnois)