**DE 10 *BOMBAY SAPPHIRE* PLANTEN**

INFORMATIE VOOR DE PERS

De smaak van *Bombay Sapphire* gin ontstaat door het perfect in balans brengen van een unieke combinatie van 10 plantaardige ingrediënten.

*Bombay Sapphire* spaart kosten nog moeite in het zoeken naar de allerbeste planten uit de hele wereld, om alleen het allerbeste kwaliteitsproduct te garanderen, afkomstig van de meest gepassioneerde en vakkundige plantentelers. *Bombay Sapphire* is zo trots op de afkomst van elk van zijn plantaardige ingrediënten, dat de oorsprong van al deze planten op de zijkant van elke fles staat vermeld.

Alle planten worden handmatig geselecteerd, voordat ze zorgvuldig in balans worden gebracht, zodat geen enkele smaak overheerst. Het resultaat is een unieke, verfijnde en uitgelezen gebalanceerde smaak, waaraan *Bombay Sapphire* zijn uitzonderlijke veelzijdigheid ontleent.

**JENEVERBESSEN**

*Uit Italië*

De beste Italiaanse jeneverbessen geven de geur en smaak van dennenappels, lavendel en kamfer aan het plantaardige mengsel. Dit is het ingrediënt waaraan *Bombay Sapphire* gin zijn droge, geurige smaak dankt.

**AMANDELEN**

*Uit Spanje*

Spaanse amandelen worden gemalen om er kostbare oliën aan te onttrekken. Deze worden vervolgens verfijnd en aan de andere plantaardige ingrediënten toegevoegd. Een heldere, rijke smaak wordt aan het mengsel toegevoegd en meer dan een hint van een nootachtige smaak voegt kracht toe aan de geestrijke drank.

**CITROENSCHIL**

*Uit Spanje*

Alleen de sappigste Spaanse citroenen waarvan de fijnste schillen worden geselecteerd, worden gebruikt om een fijne, bitterzoete smaak toe te voegen. Deze heeft de frisheid en subtiliteit om het aroma van de rest van de plantaardige ingrediënten te versterken en draagt bij aan het creëren van een kenmerkende citroensmaak.

**ZOETHOUT**

*Uit China*

Sterke, frisse zoethoutwortels uit China geven diepte aan de lichtere smaken van de andere plantaardige ingrediënten. In het destillatieproces wordt alleen de fijnste wortel gebruikt, waardoor dit koele en zeer kenmerkende aspect wordt benadrukt.

**IRISWORTEL**

*Uit Italië*

Iriswortel voegt aan *Bombay Sapphire* de geur en reuk van viooltjes toe en een gevoel van de warme aarde van Italië. Het voegt een exotische geur toe en zorgt dat de andere aroma’s in *Bombay Sapphire* worden gebonden.

**ENGELWORTEL**

*Uit Saksen*

De fijn gesneden wortel van de Engelwortelplant uit Duitsland wordt aan de gin toegevoegd om de smaken van de andere plantaardige ingrediënten te benadrukken en aan te vullen. Het is een droge smaak van pijnboompitten, die de andere plantaardige ingrediënten samenbindt, subtiel versterkt en zorgt voor een lange nasmaak.

**KORIANDER(ZAADJES)**

*Uit Marokko*

De allerfijnste korianderzaadjes, afkomstig uit Marokko, laten hun samengestelde mix van citrus en kruiden vrij met meer dan een hint van citroenen en sinaasappels, maar verzacht en afgerond door een gemberachtige specerij.

**KASSIASCHORS**

*Uit Indochina*

De fijn geurende bast van de Kassiaboom is afkomstig uit het tropische Indochina. Zijn licht kaneelachtige smaak geeft een warme hint van kruiden en een vleugje zoetheid aan het plantaardige mengsel.

**STAARTPEPERKORRELS**

*Uit Java*

Eén van de speciale planten waarmee *Bombay Sapphire* wordt gemaakt. Vers uit Java, Indonesië, draagt de klimmende staartpeperplant sterk geurende bessen. Als deze worden geplet en in de alcoholische drank worden getrokken, voegen ze een frisse dennengeur en lichte peperachtige noot toe.

**GUINEEPEPER**

*Uit West-Afrika*

Deze West-Afrikaanse Guineepeper, een uitzonderlijke, speciale plant, combineert een peperachtige scherpte en een licht lavendelachtige geur met chocolade voor dat extra vleugje luxe, en sinaasappel om de citroensmaak te accentueren. Ze verlenen de gin kortom een kruidachtige, exotische kwaliteit.

[**www.bombaysapphire.com**](http://www.bombaysapphire.com)

**www.facebook.com/BombaySapphire**