

Familia Marí Mayans Frígola

La spécialité de la famille Marí Mayans.

La **Frígola** est la première boisson élaborée par la famille **Marí Mayans**, bien avant la fondation de la première distillerie à Formentera en **1880**. Cette liqueur aromatique est principalement produite à partir de la **fleur de thym sauvage et de zestes d'orange**.

À Ibiza et Formentera, durant les mois de juin et juillet, de vastes étendues de champs se couvrent de **Frígola** en fleur (thym en ibicenco, tomillo en espagnol), dont les fleurs blanches et violettes colorent le paysage. Une ancienne tradition veut que la récolte de cette plante ait lieu tôt le matin, le jour de la Saint-Jean.

Depuis 1880, la Frígola est élaborée selon une **méthode artisanale** : les arômes de la **fleur de thym** et de **l'écorce d'orange** sont soigneusement extraits par **distillation, macération et décoction**. Les substances ainsi obtenues sont ensuite assemblées avec un sirop de sucre naturel à base de sucre brut, de l'alcool **éthylrique d'origine agricole** et de l'eau déminéralisée afin d'obtenir les caractéristiques finales de la liqueur.

Cette liqueur est le fruit de l'ingéniosité et de la persévérance de **Don Juan Marí Mayans**, ainsi que de sa passion pour les plantes aromatiques. Au milieu du XIX^e siècle, cette passion le conduisit à la création et à la commercialisation de ce **noble distillat**, qui connut rapidement un grand succès. Les premières mentions apparurent bientôt dans la presse, sous forme de commentaires gastronomiques et de publicités.

La Frígola est non seulement très connue, mais aussi très appréciée à **Ibiza et Formentera**. On la déguste volontiers après le repas, avec ou sans glace, et elle fait partie intégrante de la culture et de la gastronomie des **îles Pityuses**.

Elle accompagne également à merveille les desserts typiques des îles et fait partie indissociable du **patrimoine culinaire** de cette région.

Idéalement, la Frígola se déguste sur glace, dans un verre à cognac ventru.

Marí Mayans
Frígola
1.0 litre
30 %Vol.

CHF 27.90
excl. TVA.

1 carton
6 bouteilles

Restaurants,
Bars & Hotels



Erhältlich bei:

