

Minttu Peppermint Ликер Мінту Перченая Мята

Страна: Финляндия

Категория: Ликер

Производитель: Pernod Ricard Finland

Крепость: 40%об.

Особенность: получен мацерацией мяты перечной и дальнейшей перегонкой

Цвет: бесцветный

Аромат: освежающий, с нотами перечной мяты и намеками на цитрусовые

Вкус: сбалансированный, яркий, в продолжительном послевкусии ощущаются ноты мятных леденцов

Температура подачи: 8 – 10 °C

Рекомендации по употреблению: сильно охлажденным, в замороженной рюмке или в коктейлях



Minttu Choco Mint Ликер Мінту Шоко Минт

Страна: Финляндия

Категория: Ликер

Производитель: Pernod Ricard Finland

Крепость: 35%об.

Особенность: получен мацерацией мяты перечной и дальнейшей перегонкой;

Цвет: бесцветный

Аромат: освежающий, с нотами мяты, кофе и шоколада

Вкус: сбалансированный, яркий, согревающий, в продолжительном послевкусии ощущаются ноты шоколадных конфет с мятной начинкой

Температура подачи: 8 – 10 °C

Рекомендации по употреблению: сильно охлажденным, в замороженной рюмке или в коктейлях



Minttu Pólar Pear Пóлар Пир Ликер Мінту Полярная Груша

Страна: Финляндия

Категория: Ликер

Производитель: Pernod Ricard Finland

Крепость: 35%об.

Особенность: получен мацерацией мяты перечной и дальнейшей перегонкой;

Цвет: бесцветный

Аромат: освежающий, с нотами мяты и пюре из груши

Вкус: сбалансированный, яркий, согревающий, в продолжительном послевкусии ощущаются ноты грушевого пирога с мятой

Температура подачи: 8 – 10 °C

Рекомендации по употреблению: сильно охлажденным, в замороженной рюмке или в коктейлях



Minttu Cool Mint Choco Минту Кул Минт Шóко

Страна: Финляндия

Категория: Слабоалкогольный коктейль

Производитель: Pernod Ricard Finland

Крепость: 4%об.

Особенность: создан из молока, какао с сертификатом UTZ и перечной мяты.

Цвет: молочно-шоколадный

Аромат: освежающий, с нотами мяты и какао

Вкус: сбалансированный, яркий, согревающий, в продолжительном послевкусии ощущаются ноты молочного шоколада и перечной мяты

Рекомендации по употреблению: можно употреблять в холодном (предварительно встряхнув) или в горячем виде (нагрев в керамической чашке).

UTZ – это сертификат, который выдает производителю организация с одноименным названием, разрабатывающая и реализующая строгие международно-признанные нормативы, касающиеся изготовления кофе, чая и какао. Для получения данного сертификата необходимо строго придерживаться установленных UTZ требований на каждом этапе производства.

Эту историю мятного финского ликера вполне можно назвать «мутной». Впервые Минту появился в 1960 году. Это было произведение маркетологов, знающих о любви финнов к крепким напиткам и мятному вкусу. Рекламная кампания была построена весьма грамотно. С напитком связали многочисленные легенды о снежном человеке, которых в этой северной стране предостаточно.

Нужно сказать, что некоторые легенды весьма остроумны. Жители горных районов Финляндии всегда боялись встретиться с Isokäsi (большая лапа - фин.) (так называют здесь загадочного йети) на охоте. Чтобы справиться с этим страхом, охотники и употребляли перед походом мятный напиток.

Вторая легенда гласит, что если выпить целую бутылку мятного ликера в одиночку, к тебе обязательно придет йети, чтобы засвидетельствовать свое уважение.

Известный мятный ликер имеет очень простой состав:

- спирт;
- сушеная мята перечная;
- сахар;
- вода.

В зависимости от разновидности в состав может входить экстракт лакрицы, перец чили, какао-масло. Особенная прозрачность Минту – заслуга кристально чистого сахара, а тонкий и едва уловимый вкус лимона в напитке обеспечивает небольшое количество лимонной мяты, которую добавляют не все производители.

Приготовление ликера состоит из трех стадий:

- мацерация (настаивание мяты на спирте);
- перегонка;
- разбавление водой и добавление сахара.

Именно перегонка позволяет обесцветить Минту, за что этот финский ликер часто называют водкой. Интересно, что несмотря на крепость (некоторые разновидности достигают крепости в 50 градусов), напиток считается деликатным и десертным.

Минту вполне самостоятельный напиток и чаще всего его пьют в чистом виде. В замороженные маленькие рюмки наливают ледяной напиток и выпивают залпом. Подобный способ употребления – отличное завершение праздничного ужина или обеда. Ложечка мятного ликера, добавленная в горячий шоколад или черный кофе – также отличный повод добавить в хорошо знакомый напиток новые нотки.

За пределами Финляндии, где сильный мятный вкус не так популярен, ликер употребляют в многочисленных коктейлях, самые известные из них:

- Мятный бриз – мятный ликер (1 часть), шампанское (4);
- Мятный шоколад – Минту (1 часть), шоколадный ликер (1), молоко (3). Все смешивается в блендере;
- Убойная сила – мятный ликер и тоник в равных количествах;
- Жало – Минту (1 часть), бренди (2), лед;



- Апокалипсис – мятный ликер, кофейный ликер, водка, кукурузный виски — в равных пропорциях, лед.

Минту с шоколадным соусом становится отличной добавкой к мороженому