

MA RECETTE DE BOISSON SPIRITUEUSE ANISÉE



COMMENT RÉALISER SA BOISSON SPIRITUEUSE ANISÉE MAISON ?



DANS LE BOCAL :

- 40 G DE MÉLANGE D'ÉPICES BIO (MENTHE POIVRÉE, ANIS VERT, ANIS ÉTOILÉ, GRAINES DE FENOUIL, CANNELLE ET CORIANDRE).
- 50 G DE SUCRE CASSONADE.
- 2 SACHETS FILTRES EN PAPIER.
- 1 BOUTEILLE DE 200 ML ET SON BOUCHON EN LIÈGE.
- 1 ÉTIQUETTE À COLLER.

MUNISSEZ-VOUS DE :

- 100 CL D'ALCOOL NEUTRE (VOIR « QUEL ALCOOL CHOISIR »).
- 1 MORTIER + PILON.
- 1 CASSEROLE.
- 1 PETIT ENTONNOIR.

PROCÉDÉ

- 1 DANS UN MORTIER AVEC UN PILON, CONCASSER GROSSIÈREMENT LE MÉLANGE D'ÉPICES, ET EN PARTICULIER LES GRAINES D'ANIS VERT, ANIS ÉTOILÉ ET FENOUIL.
- 2 RÉPARTIR LES HERBES ET LES ÉPICES DANS LES 2 SACHETS FILTRES EN PAPIER FOURNIS, PUIS PLACER LES SACHETS (OUVERTURE VERS LE HAUT) DANS LE BOCAL.
- 3 DANS UNE CASSEROLE, FAIRE CHAUFFER LÉGÈREMENT L'ALCOOL ET LE SUCRE POUR RÉALISER UN SIROP LÉGER (IL FAUT ÉVITER DE FAIRE BOUILLIR POUR NE PAS ÉVAPORER TROP D'ALCOOL, MAIS LE SUCRE DOIT ÊTRE JUSTE COMPLÈTEMENT FONDU).
- 4 VERSER LE SIROP D'ALCOOL + SUCRE DANS LE BOCAL SUR LES SACHETS D'ÉPICES (EN VEILLANT À CE QU'ILS NE S'OUVRENT PAS), ET REMPLIR LE BOCAL JUSQU'À 2 CM DU BORD.
- 5 FERMER LE COUVERCLE ET LAISSER MACÉRER 24H À TEMPÉRATURE AMBIANTE EN REMUANT RÉGULIÈREMENT LE BOCAL.
- 6 À CE STADE DE LA PRÉPARATION, LA BOISSON SPIRITUEUSE ANISÉE EST TERMINÉE, MAIS POUR SAVOIR SI ELLE EST SUFFISAMMENT AROMATIQUE, IL FAUT GOÛTER. SI ELLE VOUS CONVIENT, VOUS POUVEZ PASSER À L'ÉTAPE SUIVANTE. SINON, LAISSER MACÉRER 2H DE PLUS, PUIS GOÛTER, ET SI NÉCESSAIRE, RECOMMENCER L'OPÉRATION JUSQU'À L'OBTENTION DU GOÛT SOUHAITÉ.
- 7 ENLEVER LES SACHETS FILTRES CONTENANT LES HERBES ET LES ÉPICES (EN PRESSANT BIEN LES SACHETS D'ÉPICES SUR LE BORD DU BOCAL POUR EXTRAIRE UN MAXIMUM DE LIQUIDE), REMPLIR LA PETITE BOUTEILLE À L'AIDE D'UN ENTONNOIR, FERMER HERMÉTIQUEMENT AVEC LE PETIT BOUCHON EN LIÈGE, COLLER L'ÉTIQUETTE, ET STOCKER À L'ABRI DE LA LUMIÈRE.
- 8 DÉGUSTER (AVEC MODÉRATION) AVEC DES GLAÇONS ET UN PEU D'EAU FRAICHE : EN FONCTION DES GOÛTS, ENVIRON DEUX VOLUME D'EAU POUR UN VOLUME D'APÉRITIF ANISÉ (POUR UN ALCOOL À 35-40°).
- 9 CONSERVER À L'ABRI DE LA LUMIÈRE VOTRE BOCAL CONTENANT LE RESTE DE PASTIS, IL VOUS SERVIRA POUR REMPLIR VOTRE BOUTEILLE UNE FOIS VIDÉE. VOUS POUVEZ ÉGALEMENT REMETTRE LES SACHETS D'HERBES ET ÉPICES DANS LE BOCAL ET RAJOUTER 200 ML D'ALCOOL, LAISSER MACÉRER 24 À 48H DE PLUS AVANT D'ÉLIMINER LES SACHETS D'HERBES ET ÉPICES.

UNE QUESTION ? NOTRE CUISINIER EST
À VOTRE ÉCOUTE POUR RÉPONDRE À VOS QUESTIONS PAR E-MAIL :
CUISINIER@RADISSETCAPUCINE.COM

DISTILLATION, MACÉRATION, ETC...

DE TOUS TEMPS, LES HOMMES ONT ESSAYÉ DE CONSERVER LES PLANTES AROMATIQUES ET AUTRES FRUITS ET ÉPICES EN VUE DE LES CONSOMMER TOUT AU LONG DE L'ANNÉE, SOUVENT POUR LEURS VERTUS MÉDICINALES, MAIS AUSSI POUR LEURS ATTRAITS GUSTATIFS.

IL EXISTE DE MULTIPLES MÉTHODES DE SÉPARATION DES DIVERS COMPOSANTS AROMATIQUES (OU PRINCIPES ACTIFS) MAIS LES DEUX SUIVANTES SONT LES PLUS UTILISÉES :

• LA MACÉRATION : LES PLANTES SONT MISES À TREMPER DANS UN LIQUIDE FROID OU TIÈDE (ALCOOL, EAU, HUILE) PENDANT PLUS OU MOINS LONGTEMPS, TRANSFÉRANT AINSI LA MAJORITÉ DES COMPOSANTS AROMATIQUES, MAIS ÉGALEMENT LES IMPURETÉS, COLORANTS ET RÉSIDUS PHYSIQUES, QU'IL FAUDRA ENSUITE FILTER POUR NE RÉCUPÉRER QUE LA PARTIE LA PLUS INTÉRESSANTE.

C'EST CETTE MÉTHODE QUI EST UTILISÉE DANS CE KIT.

• LA DISTILLATION : C'EST UN PROCÉDÉ PLUS COMPLEXE DE SÉPARATION DES DIVERS COMPOSANTS D'UN MÉLANGE. LES HERBES ET AUTRES COMPOSANTS AROMATIQUES SONT D'ABORD MIS À MACÉRER DANS UN ALCOOL NEUTRE, PUIS AU MOYEN D'UN ALAMBIC, ON FAIT ÉVAPORER LE MACÉRAT PAR ÉBULLITION PUIS CONDENSATION POUR RAFFINER ET RENDRE PLUS PUR ENCORE L'EXTRACTION DES MOLÉCULES AROMATIQUES DISSOUTES DANS CET ALCOOL.

EN FRANCE, CETTE MÉTHODE DE PRODUCTION EST TRÈS CONTRÔLÉE ET RÉGLEMENTÉE PAR L'ÉTAT. IL EST DONC STRICTEMENT INTERDIT À QUICONQUE D'UTILISER UN ALAMBIC ET DE PRODUIRE SA PROPRE EAU DE VIE SANS AUTORISATION.

QUEL ALCOOL CHOISIR ?

L'IDÉAL EST DE CHOISIR UN ALCOOL NEUTRE, COMME L'ALCOOL POUR FRUITS QUE NOS GRAND-MÈRES UTILISAIENT POUR OBTENIR LES FAMEUSES CERISES À L'EAU DE VIE. ON LE TROUVE DANS LE RAYON BOISSONS ALCOOLISÉES ET SPIRITUEUX DE VOTRE SUPERMARCHÉ OU ÉPICERIE.

POUR LA RECETTE DE CE KIT, NOUS VOUS CONSEILLONS D'UTILISER UN ALCOOL D'AU MOINS 35-40° DE TENEUR EN ALCOOL POUR EXTRAIRE AU MIEUX LES ARÔMES DES ÉPICES CHOISIES. PLUS LE TAUX D'ALCOOL SERA FORT, MIEUX LES COMPOSÉS AROMATIQUES SERONT EXTRAITS, MAIS IL EST PRATIQUEMENT IMPOSSIBLE DE TROUVER UN ALCOOL NEUTRE QUI TITRE PLUS QUE 40°.



FR RETROUVEZ LA NOTICE DE CE PRODUIT SUR
LE SITE : [HTTPS://STREAMNATUREETDECOUVERTES.COM/NOTICE/61181290.PDF](https://streamnatureetdecouvertes.com/notice/61181290.pdf)

EN FIND THE COMPLETE LEAFLET OF THIS PRODUCT
ON WEBSITE: [HTTPS://STREAMNATUREETDECOUVERTES.COM/NOTICE/61181290.PDF](https://streamnatureetdecouvertes.com/notice/61181290.pdf)

ES CONSULTA LAS INSTRUCCIONES COMPLETAS DE ESTE PRODUCTO
EN SITIO WEB: [HTTPS://STREAMNATUREETDECOUVERTES.COM/NOTICE/61181290.PDF](https://streamnatureetdecouvertes.com/notice/61181290.pdf)

NL VIND DE VOLLEDIGE INSTRUCTIES VOOR DIT PRODUCT
OP WEBSITE: [HTTPS://STREAMNATUREETDECOUVERTES.COM/NOTICE/61181290.PDF](https://streamnatureetdecouvertes.com/notice/61181290.pdf)

PT ENCONTRE O MANUAL COMPLETO DESTA PRODUTO
NO WEBSITE: [HTTPS://STREAMNATUREETDECOUVERTES.COM/NOTICE/61181290.PDF](https://streamnatureetdecouvertes.com/notice/61181290.pdf)



MY RECIPE FOR AN ANISEED FLAVOURED SPIRIT DRINK



HOW TO MAKE HOMEMADE ANISEED FLAVOURED SPIRIT DRINK



IN THE JAR:

- 40G ORGANIC SPICE BLEND (GREEN ANISE, STAR ANISE, PEPPERMINT, FENNEL, CORIANDRE, CANNELLE).
- 50G BROWN SUGAR.
- 2 PAPER FILTER BAGS.
- 1 X 200 ML BOTTLE WITH CORK STOPPER.
- 1 STICKY LABEL.

YOU WILL NEED:

- 1L NEUTRAL ALCOHOL (SEE «WHICH ALCOHOL TO CHOOSE»).
- 1 PESTLE + MORTAR.
- 1 SAUCEPAN.
- 1 SMALL FUNNEL.

INSTRUCTIONS

- 1 ROUGHLY CRUSH THE SPICE BLEND IN A PESTLE AND MORTAR, FOCUSING PARTICULARLY ON THE GREEN ANISE, STAR ANISE AND FENNEL SEEDS.
- 2 DIVIDE THE HERBS AND SPICES BETWEEN THE 2 PAPER FILTER BAGS SUPPLIED. THEN PLACE THE BAGS (OPENING UPWARDS) IN THE JAR.
- 3 GENTLY HEAT THE ALCOHOL AND SUGAR IN A SAUCEPAN TO MAKE A LIGHT SYRUP (DO NOT ALLOW IT TO BOIL SO AS TO AVOID EVAPORATING TOO MUCH ALCOHOL BUT THE SUGAR MUST BE COMPLETELY MELTED).
- 4 POUR THE ALCOHOL SYRUP + SUGAR INTO THE JAR, OVER THE SPICE SACHETS (MAKING SURE THEY DO NOT OPEN), AND FILL THE JAR UP TO 2 CM FROM THE EDGE.
- 5 CLOSE THE LID AND LEAVE TO MACERATE FOR 24 HOURS AT ROOM TEMPERATURE, STIRRING THE JAR REGULARLY.
- 6 AT THIS STAGE OF THE PREPARATION, THE ANISEED FLAVOURED SPIRIT DRINK IS FINISHED. HOWEVER, YOU WILL NEED TO TASTE IT TO KNOW IF IT IS SUFFICIENTLY AROMATIC. IF READY, YOU CAN MOVE ON TO THE NEXT STAGE. OTHERWISE, LEAVE IT TO MACERATE FOR A FURTHER 2 HOURS, AND THEN TASTE IT. IF NECESSARY, REPEAT THE STEP UNTIL YOU ACHIEVE THE DESIRED FLAVOUR.
- 7 REMOVE THE FILTER BAGS CONTAINING THE HERBS AND SPICES (PRESSING THE SPICE BAGS WELL AGAINST THE EDGE OF THE JAR TO EXTRACT AS MUCH LIQUID AS POSSIBLE AS YOU DO SO). USE A FUNNEL TO FILL THE SMALL BOTTLE. HERMETICALLY SEAL IT WITH THE CORK STOPPER, STICK ON THE LABEL AND STORE IN A DARK PLACE.
- 8 ENJOY (IN MODERATION) WITH ICE CUBES AND A LITTLE CHILLED WATER, DEPENDING ON TASTE. EQUAL PARTS ONE VOLUME OF WATER FOR ONE VOLUME OF ANISEED APERITIF (FOR 35-40° ALCOHOL).
- 9 KEEP YOUR JAR CONTAINING THE REMAINDER OF THE ANISEED FLAVOURED SPIRIT DRINK IN A DARK PLACE. YOU CAN USE IT TO REFILL YOUR BOTTLE ONCE EMPTY. YOU CAN ALSO PUT THE SACHETS OF HERBS AND SPICES BACK INTO THE JAR AND ADD 200ML OF ALCOHOL LEAVE TO MACERATE FOR 24 TO 48 HOURS MORE BEFORE REMOVING THE SACHETS OF HERBS AND SPICES.

ANY QUESTIONS? OUR CHEF IS AVAILABLE TO HELP.
PLEASE SEND YOUR QUESTIONS VIA EMAIL: [CUISINIER@RADISETCAPUCINE.COM](mailto:cuisinier@radisetcapucine.com)

DISTILLATION, MACERATION, ETC...

PEOPLE HAVE ALWAYS TRIED TO PRESERVE AROMATIC PLANTS AND OTHER FRUITS AND SPICES IN ORDER TO CONSUME THEM THROUGHOUT THE YEAR, OFTEN FOR THEIR MEDICINAL VIRTUES, BUT ALSO FOR THEIR FLAVOURS.

THERE ARE MULTIPLE METHODS OF SEPARATING THE VARIOUS AROMATIC COMPONENTS (OR ACTIVE INGREDIENTS) BUT THE FOLLOWING TWO ARE THE MOST COMMONLY USED:

• MACERATION: THE PLANTS ARE SOAKED IN A COLD OR LUKEWARM LIQUID (ALCOHOL, WATER, OIL) FOR VARYING TIMES, THUS TRANSFERRING MOST OF THE AROMATIC COMPONENTS. HOWEVER, THE IMPURITIES, COLOURS AND PHYSICAL RESIDUES WILL ALSO BE TRANSFERRED, AND WILL THEN NEED TO BE FILTERED OUT TO RETAIN ONLY THE ESSENTIAL PART. THIS IS THE METHOD USED IN THIS KIT.

• DISTILLATION: THIS IS A MORE COMPLEX PROCESS, INVOLVING SEPARATING THE VARIOUS COMPONENTS OF A BLEND. THE HERBS AND OTHER AROMATIC COMPONENTS ARE FIRST MACERATED IN A NEUTRAL ALCOHOL AND THEN A STILL IS USED TO BOIL AND EVAPORATE THE MACERATE, USING CONDENSATION AS A TECHNIQUE TO REFINE AND PURIFY THE EXTRACTION OF THE AROMATIC MOLECULES DISSOLVED IN THE ALCOHOL.

IN FRANCE, THIS PRODUCTION METHOD IS HIGHLY CONTROLLED AND REGULATED BY THE STATE. IT IS THEREFORE STRICTLY FORBIDDEN FOR ANYONE TO USE A STILL AND PRODUCE THEIR OWN 'EAU DE VIE' BRANDY WITHOUT AUTHORISATION.

WHICH ALCOHOL TO CHOOSE

THE BEST IDEA IS TO CHOOSE A NEUTRAL ALCOHOL SUCH AS THE FRUIT ALCOHOL THAT OUR GRANDMOTHERS USED TO USE TO MAKE BRANDIED CHERRIES. IT CAN BE FOUND IN THE ALCOHOLIC DRINKS AND SPIRITS SECTION OF YOUR SUPERMARKET OR GROCERY STORE.

AVOID 'EAU DE VIE' BRANDIES MADE WITH FRUIT (APPLE, PEAR, KIRSCH, ETC.), GRAINS (SUCH AS VODKA OR WHISKEY) OR CANE OR BEET SUGAR (RUM, CACHAÇA, ETC.), WHICH ARE TOO DISTINCTIVE AND WHOSE TASTE WOULD RISK «POLLUTING» THE DESIRED RESULT FROM THE SPICE BLEND.

FOR THE RECIPE IN THIS KIT, WE ADVISE YOU TO USE AN ALCOHOL OF AT LEAST 35-40° ALCOHOL CONTENT TO OPTIMALLY EXTRACT THE AROMAS FROM THE CHOSEN SPICE BLEND. THE HIGHER THE ALCOHOL CONTENT, THE BETTER THE AROMATIC COMPOUNDS WILL BE EXTRACTED. HOWEVER, IT IS ALMOST IMPOSSIBLE TO FIND A NEUTRAL ALCOHOL WITH A CONTENT OF MORE THAN 40°.



FR RETROUVEZ LA NOTICE DE CE PRODUIT SUR
LE SITE : [HTTPS://STREAMNATUREETDECOUVERTES.COM/NOTICE/61181290.PDF](https://streamnatureetdecouvertes.com/notice/61181290.pdf)

EN FIND THE COMPLETE LEAFLET OF THIS PRODUCT
ON WEBSITE: [HTTPS://STREAMNATUREETDECOUVERTES.COM/NOTICE/61181290.PDF](https://streamnatureetdecouvertes.com/notice/61181290.pdf)

ES CONSULTE LAS INSTRUCCIONES COMPLETAS DE ESTE PRODUCTO
EN SITIO WEB: [HTTPS://STREAMNATUREETDECOUVERTES.COM/NOTICE/61181290.PDF](https://streamnatureetdecouvertes.com/notice/61181290.pdf)

NL VIND DE VOLLEDIGE INSTRUCTIES VOOR DIT PRODUCT
OP WEBSITE: [HTTPS://STREAMNATUREETDECOUVERTES.COM/NOTICE/61181290.PDF](https://streamnatureetdecouvertes.com/notice/61181290.pdf)

PT ENCONTRE O MANUAL COMPLETO DESTE PRODUTO
NO WEBSITE: [HTTPS://STREAMNATUREETDECOUVERTES.COM/NOTICE/61181290.PDF](https://streamnatureetdecouvertes.com/notice/61181290.pdf)



MI RECETA DE MI BEBIDA ESPIRITUOSA ANISADA



¿CÓMO ELABORAR BEBIDA ESPIRITUOSA ANISADA CASERO?



EN EL FRASCO:

- 40G DE MEZCLA DE ESPECIAS RIO (. ANÍS VERDE, ANÍS ESTRELLADO, MENTA PIPERINA, HINOJO, CILANTRO, CANELA.
- 50G DE AZÚCAR MORENO.
- 2 SOBRES FILTRANTES DE PAPEL.
- 1 BOTELETA DE 200ML Y SU TAPÓN DE CORCHO.
- 1 ETIQUETA ADHESIVA.

TENGA A MANO:

- 100CL DE ALCOHOL NEUTRO (CONSULTE «QUÉ ALCOHOL DEBE ELEGIR»).
- 1 MORTERO + MANO.
- 1 CACEROLA.
- 1 EMBUDO PEQUEÑO.

PROCEDIMIENTO

- 1 EN UN MORTERO CON SU MANO, TRITURE LA MEZCLA DE ESPECIAS Y, EN PARTICULAR, LAS SEMILLAS DE ANÍS VERDE, ANÍS ESTRELLADO E HINOJO.
- 2 DIVIDA LAS HIERBAS Y LAS ESPECIAS ENTRE LOS DOS SOBRES FILTRANTES DE PAPEL INCLUIDOS. LUEGO COLOQUE LOS SOBRES (CON LA ABERTURA HACIA ARRIBA) EN EL FRASCO.
- 3 EN UNA CACEROLA, CALIENTE LIGERAMENTE EL ALCOHOL Y EL AZÚCAR PARA PREPARAR UN SIROPE SUAVE (NO DEJE QUE HIERVA PARA QUE NO SE EVAPORE DEMASIADO ALCOHOL, PERO ASEGÚRESE DE QUE EL AZÚCAR ESTÉ COMPLETAMENTE DERRETIDO).
- 4 VIERTA EL SIROPE DE ALCOHOL + AZÚCAR EN EL FRASCO POR ENCIMA DE LOS SOBRES DE ESPECIAS (ASEGURÁNDOSE DE QUE NO SE ABRAN) Y LLENE EL FRASCO HASTA QUEDAR A 2CM DEL BORDE.
- 5 TÁPELO Y DÉJELO MACERAR DURANTE 24 HORAS A TEMPERATURA AMBIENTE, Y REMUEVA EL FRASCO CON REGULARIDAD.
- 6 EN ESTE PUNTO DE LA PREPARACIÓN, EL BEBIDA ESPIRITUOSA ANISADA ESTÁ HECHO, PERO PARA SABER SI TIENE SUFICIENTE SABOR HAY QUE PROBARLO. SI LO DESEA, PUEDE PASAR AL SIGUIENTE PASO, SINO DÉJELO MACERAR DURANTE 2 HORAS MÁS, Y LUEGO PRUÉBELO, Y SI ES NECESARIO REPITA EL PROCESO HASTA QUE OBTENGA EL SABOR DESEADO.
- 7 RETIRE LOS SOBRES FILTRANTES QUE CONTIENEN LAS HIERBAS Y LAS ESPECIAS (PRESIONANDO FUERTE LOS SOBRES DE ESPECIAS EN EL BORDE DEL FRASCO PARA EXTRAER LA MAYOR CANTIDAD DE LÍQUIDO POSIBLE). LLENE LA BOTELETA PEQUEÑA CON UN EMBUDO, CIÉRRELA BIEN CON EL TAPÓN DE CORCHO PEQUEÑO, PEGUE LA ETIQUETA Y GUÁRDELA EN UN LUGAR OSCURO.
- 8 DISFRÚTELO (CON MODERACIÓN) CON HIELO Y UN POCO DE AGUA FRÍA: SEGÚN EL GUSTO DE CADA UNO, APROXIMADAMENTE UN VOLUMEN DE AGUA POR UN VOLUMEN DE APERITIVO DE ANÍS (PARA UN NIVEL DE ALCOHOL DE 35-40°).
- 9 CONSERVE EL FRASCO QUE CONTIENE EL RESTO DEL BEBIDA ESPIRITUOSA ANISADA EN UN LUGAR OSCURO, PODRÍIS UTILIZARLO PARA RELLENAR LA BOTELETA UNA VEZ QUE ESTÉ VACÍA. TAMBIÉN PUEDE VOLVER A COLOCAR LOS SOBRES DE HIERBAS Y ESPECIAS EN EL FRASCO Y AGREGAR 200ML DE ALCOHOL. DÉJELO MACERAR DE 24 A 48 HORAS MÁS ANTES DE RETIRAR LOS SOBRES DE HIERBAS Y ESPECIAS.

¿ALGUNA PREGUNTA? NUESTRO COCINERO ESTÁ A SU DISPOSICIÓN PARA RESPONDER A SUS PREGUNTAS POR CORREO ELECTRÓNICO: [CUISINIER@RADISETCAPUCINE.COM](mailto:cuisinier@radisetcapucine.com)

DESTILACIÓN. MACERACIÓN, ETC.

DESDE SIEMPRE, LOS HUMANOS HAN TRATADO DE CONSERVAR LAS PLANTAS AROMÁTICAS Y OTROS FRUTOS Y ESPECIAS PARA CONSUMIRLOS DURANTE TODO EL AÑO, A MENUDO POR SUS CUALIDADES MEDICINALES, PERO TAMBIÉN POR SUS SABORES.

EXISTEN MÚLTIPLES MÉTODOS PARA SEPARAR LOS DIVERSOS COMPONENTES AROMÁTICOS (O PRINCIPIOS ACTIVOS), PERO A CONTINUACIÓN SE PRESENTAN LOS MÁS UTILIZADOS:

• MACERACIÓN: LAS PLANTAS SE SUMERGEN EN UN LÍQUIDO FRÍO O TIBIO (ALCOHOL, AGUA, ACEITE) DURANTE MÁS O MENOS TIEMPO, PARA TRASPASAR DE ESTE MODO LA MAYORÍA DE LOS COMPONENTES AROMÁTICOS, PERO TAMBIÉN LAS IMPUREZAS, LOS COLORANTES Y LOS RESIDUOS FÍSICOS, QUE LUEGO DEBERÁN FILTRARSE PARA OBTENER ÚNICAMENTE LA PARTE MÁS INTERESANTE.

ESTE ES EL MÉTODO QUE SE UTILIZA EN ESTE KIT.

• DESTILACIÓN: ES UN PROCESO MÁS COMPLEJO DE SEPARACIÓN DE LOS DIVERSOS COMPONENTES DE UNA MEZCLA. LAS HIERBAS Y OTROS COMPONENTES AROMÁTICOS SE MACERAN PRIMERO EN ALCOHOL NEUTRO, LUEGO MEDIANTE UN ALAMBIQUE SE EVAPORA EL MACERADO HIRVIÉNDOLO Y DESPUÉS SE CONDENSA PARA REFINARLO Y HACER AÚN MÁS PURA LA EXTRACCIÓN DE LAS MOLÉCULAS AROMÁTICAS DISUELTAS EN EL ALCOHOL.

EN FRANCIA, ESTE MÉTODO DE PRODUCCIÓN ESTÁ MUY CONTROLADO Y REGULADO POR EL ESTADO, POR LO TANTO, ESTÁ ESTRICTAMENTE PROHIBIDO QUE CUALQUIER PERSONA UTILICE UN ALAMBIQUE Y PRODUZCA SU PROPIO LICOR SIN AUTORIZACIÓN.

¿QUÉ ALCOHOL DEBE ELEGIR?

LO IDEAL ES ELEGIR UN ALCOHOL NEUTRO, COMO EL ALCOHOL DE FRUTAS QUE UTILIZABAN NUESTRAS ABUELAS PARA OBTENER EL FAMOSO LICOR DE CEREZAS. PUEDE ENCONTRARLO EN LA SECCIÓN DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS Y LICORES DE SU SUPERMERCADO O TIENDA DE COMESTIBLES. EVITE LOS LICORES DE FRUTAS (MANZANA, PERA, KIRSCH...), DE CEREALES (COMO EL VODKA O WHISKY) O DE AZÚCAR DE CAÑA O REMOLACHA (RON, CACHAÇA...), DEMASIADO DISTINTIVOS Y SU SABOR PODRÍA «CONTAMINAR» EL RESULTADO QUE DESEAMOS OBTENER CON LAS ESPECIAS QUE UTILIZAREMOS.

PARA LA RECETA DE ESTE KIT, LE RECOMENDAMOS QUE UTILICE UN ALCOHOL DE AL MENOS 35-40° DE GRADUACIÓN ALCOHÓLICA, PARA EXTRAER LO MEJOR POSIBLE LOS AROMAS DE LAS ESPECIAS ELEGIDAS. CUANTO MAYOR SEA EL NIVEL DE ALCOHOL MEJOR SE EXTRAERÁN LOS COMPUESTOS AROMÁTICOS, PERO ES PRÁCTICAMENTE IMPOSIBLE ENCONTRAR UN ALCOHOL NEUTRO QUE TENGA UN CONTENIDO DE MÁS DE 40°.

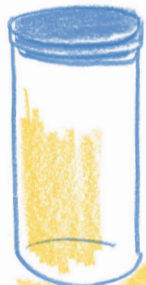
FR RETROUVEZ LA NOTICE DE CE PRODUIT SUR LE SITE : [HTTPS://STREAMNATUREETDECOUVERTES.COM/NOTICE/61181290.PDF](https://streamnatureetdecouvertes.com/notice/61181290.pdf)

EN FIND THE COMPLETE LEAFLET OF THIS PRODUCT ON WEBSITE: [HTTPS://STREAMNATUREETDECOUVERTES.COM/NOTICE/61181290.PDF](https://streamnatureetdecouvertes.com/notice/61181290.pdf)

ES CONSULTE LAS INSTRUCCIONES COMPLETAS DE ESTE PRODUCTO EN SITIO WEB: [HTTPS://STREAMNATUREETDECOUVERTES.COM/NOTICE/61181290.PDF](https://streamnatureetdecouvertes.com/notice/61181290.pdf)

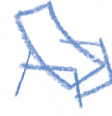
NL VIND DE VOLLEDIGE INSTRUCTIES VOOR DIT PRODUCT OP WEBSITE: [HTTPS://STREAMNATUREETDECOUVERTES.COM/NOTICE/61181290.PDF](https://streamnatureetdecouvertes.com/notice/61181290.pdf)

PT ENCONTRE O MANUAL COMPLETO DESTE PRODUTO NO WEBSITE: [HTTPS://STREAMNATUREETDECOUVERTES.COM/NOTICE/61181290.PDF](https://streamnatureetdecouvertes.com/notice/61181290.pdf)





MIJN RECEPT MET ANIJS GEAROMATISEERDE GEDISTILLEERDE DRANK



HOE MAAK JE ZELF MET ANIJS GEAROMA TISEERDE GEDISTILLEERDE DRANK THUIS?



IN DE POT:

- 40 G BIOLOGISCH KRUIDENMENGSEL GROENE ANIJS, STERANIJS, PEPPERMINT, VENKEL, CORIANDRE, CANNELLE
- 50 G BRUINE SUIKER
- 2 PAPIEREN FILTERZAKJES
- 1 FLES VAN 200 ML MET KURKEN DOP
- 1 KLEEFBAAR ETIKET

NODIGE MATERIAAL:

- 100 CL NEUTRALE ALCOHOL (ZIE «WELKE ALCOHOL NEEM IK»)
- 1 VIJZEL EN STAMPER
- 1 KOOKPAN
- 1 KLEINE TRECHTER

PROCEDURE

1. STAMP IN EEN VIJZEL MET EEN STAMPER HET KRUIDENMENGSEL FIJN, VOORAL DE ZAADJES VAN DE GROENE ANIJS, STERANIJS EN VENKEL.
2. DOE DE KRUIDEN EN SPECERIJEN IN DE 2 MEEGELEVERDE PAPIEREN FILTERZAKJES EN LEG DE ZAKJES (MET DE OPENING NAAR BOVEN) IN DE POT.
3. VERWARM IN EEN KOOKPAN DE ALCOHOL EN HET SUIKER LICHTJES TOT EEN LICHTE SIROOP (LAAT HET MENGSEL NIET KOKEN ZODAT NIET TE VEEL ALCOHOL VERDAMPT, MAAR HET SUIKER MOET NET VOLLEDIG GESMOLTEN ZIJN).
4. GIET DE ALCOHOLSIROOP + SUIKER IN DE POT OVER DE ZAKJES MET SPECERIJEN (ZORG ERVOOR DAT ZE NIET OPENGAAN) EN VUL DE POT TOT 2 CM VAN DE RAND.
5. SLUIT HET DEKSEL EN LAAT HET MENGSEL 24 UUR INTREKKEN BIJ KAMERTEMPERATUUR, TERWIJL JE REGELMATIG IN DE POT ROERT.
6. IN DEZE FASE VAN DE BEREIDING IS DE MET ANIJS GEAROMATISEERDE GEDISTILLEERDE DRANK KLAAR, MAAR OM TE WETEN OF DE ANIJS GEAROMATISEERDE GEDISTILLEERDE DRANK AROMATISCH GENOEG IS, MOET JE HET PROEVEN. ALS DE SMAAK JE BEVALT, KUN JE VERDERGAAN MET DE VOLGENDE STAP. ALS JE DE SMAAK NOG NIET GOED GENOEG VINDT, LAAT DAN DE PASTIS NOG 2 UUR INTREKKEN, PROEF DAN NOG EENS, EN HERHAAL ZO NODIG TOT JE DE SMAAK GOED VINDT.
7. VERWIJDER DE FILTERZAKJES MET KRUIDEN EN SPECERIJEN (DRUK DE ZAKJES MET KRUIDEN STEVIG TEGEN DE RAND VAN DE POT OM ZOVEEL MOGELIJK VLOEISTOF ERUIT TE HALEN). VUL HET KLEINE FLESJE MET EEN TRECHTER, SLUIT HET GOED AF MET DE KLEINE KURKEN DOP, PLAK HET ETIKET EROP EN BEWAAR HET OP EEN DONKERE PLEK.
8. GENIET (MET MATE) VAN DE MET ANIJS GEAROMATISEERDE GEDISTILLEERDE DRANK SAMEN MET IJSBLOKJES EN EEN BEETJE VERS WATER: AFHANKELIJK VAN DE SMAAK ONGEVEER ÉÉN EENHEID WATER VOOR ÉÉN EENHEID APERITIEF MET ANIJSMAAK (VOOR EEN ALCOHOLGEHALTE VAN 35-40°).
9. BEWAAR JE POT MET DE REST VAN DE MET ANIJS GEAROMATISEERDE GEDISTILLEERDE DRANK OP EEN DONKERE PLEK. JE KUNT DE POT GEBRUIKEN OM JE FLES TE VULLEN ZODRA DEZE LEEG IS. JE KUNT OOK DE ZAKJES KRUIDEN EN SPECERIJEN TERUG IN DE POT DOEN EN ER 200 ML ALCOHOL AAN TOEVOEGEN. LAAT ALLES NOG 24 TOT 48 UUR INTREKKEN VOORDAT JE DE ZAKJES MET KRUIDEN EN SPECERIJEN ERUIT NEEMT.

HEB JE EEN VRAAG? ONZE KOK STAAT KLAAR OM JE VRAGEN VIA MAIL TE BEANTWOORDEN: [CUISINIER@RADISETCAPUCINE.COM](mailto:cuisinier@radisetcapucine.com)

DISTILLATIE, INTREKKEN, ETC.

VAN OUDSHER PROBEERDEN MENSEN AROMATISCHE PLANTEN EN ANDERE VRUCHTEN EN SPECERIJEN TE BEWAREN OM ZE HET HELE JAAR DOOR TE KUNNEN ETEN, VAAK OMWILLE VAN HUN GENEESKRACHTIGE WERKING, MAAR OOK OMWILLE VAN HUN VOORTREFFELIJKE SMAAK. ER ZIJN VERSCHILLENDE METHODEN OM DE VERSCHILLENDE AROMATISCHE COMPONENTEN (OF ACTIEVE BESTANDDELEN) TE SCHEIDEN, MAAR DE VOLGENDE TWEE WORDEN HET MEEST GEBRUIKT:

- INTREKKEN: DE PLANTEN WORDEN GEDURENDE LANGERE OF KORTERE TIJD GEWEEST IN EEN KOUDE OF WARM VLOEISTOF (ALCOHOL, WATER, OLIE), WAARDOOR HET MERENDEEL VAN DE AROMATISCHE BESTANDDELEN, MAAR OOK ONZUIVERHEDEN, KLEURSTOFFEN EN FYSIEKE RESIDUEN WORDEN OVERGEDRAGEN. HIerna MOET HET GEHEEL DUS WORDEN GEFILTERD ZODAT ALLEEN HET MEEST INTERESSANTE DEEL OVERBLIJFT. DIT IS DE METHODE DIE IN DEZE KIT WORDT GEBRUIKT.
- DISTILLATIE: DIT IS EEN COMPLEXER PROCES OM DE VERSCHILLENDE BESTANDDELEN VAN EEN MENGSEL TE SCHEIDEN. DE KRUIDEN EN ANDERE AROMATISCHE BESTANDDELEN WORDEN EERST IN EEN NEUTRALE ALCOHOL GEWEEST, VERVOLGENS WORDT HET MACERAAT OF INGEEWEEKTE MENGSEL MET BEHULP VAN EEN DESTILLEERKETEL VERDAMPT DOOR HET TE KOKEN. HIerna WORDT HET GECONDENSEERD OM DE EXTRACTIE VAN DE IN DEZE ALCOHOL OPGELOSTE AROMATISCHE MOLECULEN TE VERFIJNEN EN NOG ZUIVERDER TE MAKEN. IN FRANKRIJK WORDT DEZE PRODUCTIEMETHODE STRENG GECONTROLEERD EN GEREGLAMENTEERD DOOR DE STAAT. HET IS DAN OOK TEN STRENGSTE VERBODEN EEN DISTILLEERKETEL TE GEBRUIKEN EN ZONDER VERGUNNING EEN EIGEN EAU DE VIE TE MAKEN.

WELKE ALCOHOL NEEM IK?

HET BEST KIES JE VOOR EEN NEUTRALE ALCOHOL, ZOALS DE ALCOHOL VOOR VRUCHTEN DIE ONZE GROOTMOEDERS GEBRUIKTEN OM DE BEROEMDE KERSEN IN BRANDEWIJN TE MAKEN. DEZE ALCOHOL VIND JE IN DE AFDELING LIKEUR EN STERKE DRANK VAN JE SUPERMARKT OF KRUIDENIERSWINKEL. VERMIJD EAU DE VIE VAN VRUCHTEN (APPEL, PEER, KIRSCH...), EAU DE VIE VAN GRAAN (ZOALS WODKA OF WHISKY) OF EAU DE VIE VAN RIET- OF BIETSUIKER (RUM, CACHAÇA...) DIE TE STERK ZIJN WAARDOOR DE SMAAK HET RESULTAAT DAT JE MET JE KRUIDEN WILT BEREIKEN, ZOU KUNNEN «VERPESTEN». VOOR HET RECEPT VAN DEZE KIT RADEN WE JE AAN EEN ALCOHOLGEHALTE VAN MINSTENS 35-40° TE GEBRUIKEN, OM DE AROMA'S VAN DE GEKOZEN KRUIDEN ZO GOED MOGELIJK TOT HUN RECHT TE LATEN KOMEN. HOE HOGER HET ALCOHOLGEHALTE, HOE BETER DE AROMATISCHE VERBINDINGEN WORDEN GEËXTRAHEERD, MAAR HET IS PRAKTISCH ONMOGELIJK OM EEN NEUTRALE ALCOHOL MET MEER DAN 40° TE VINDEN.



FR RETROUVEZ LA NOTICE DE CE PRODUIT SUR LE SITE : [HTTPS://STREAMNATUREETDECOUVERTES.COM/NOTICE/61181290.PDF](https://streamnatureetdecouvertes.com/notice/61181290.pdf)

EN FIND THE COMPLETE LEAFLET OF THIS PRODUCT ON WEBSITE: [HTTPS://STREAMNATUREETDECOUVERTES.COM/NOTICE/61181290.PDF](https://streamnatureetdecouvertes.com/notice/61181290.pdf)

ES CONSULTE LAS INSTRUCCIONES COMPLETAS DE ESTE PRODUCTO EN SITIO WEB: [HTTPS://STREAMNATUREETDECOUVERTES.COM/NOTICE/61181290.PDF](https://streamnatureetdecouvertes.com/notice/61181290.pdf)

NL VIND DE VOLLEDIGE INSTRUCTIES VOOR DIT PRODUCT OP WEBSITE: [HTTPS://STREAMNATUREETDECOUVERTES.COM/NOTICE/61181290.PDF](https://streamnatureetdecouvertes.com/notice/61181290.pdf)

PT ENCONTRE O MANUAL COMPLETO DESTA PRODUTO NO WEBSITE: [HTTPS://STREAMNATUREETDECOUVERTES.COM/NOTICE/61181290.PDF](https://streamnatureetdecouvertes.com/notice/61181290.pdf)



A MINHA RECEITA PARA UMA BEBIDA ESPIRITUOSA ANISADA



COMO FAZER A MINHA RECEITA PARA UMA BEBIDA ESPIRITUOSA ANISADA CASEIRA?



NUM FRASCO:

- 40 G DE MISTURA DE ESPECIARIAS BIO (ANIS VERDE, ANIS ESTRELADO, HORTELÃ, PIMENTA, FUNCHO, COENTROS, CANELA)
- 50 G DE AÇÚCAR MASCADO.
- 2 SACOS DE FILTRO DE PAPEL.
- 1 GARRAFA DE 200 ML E RESPECTIVA ROLHA DE CORTIÇA.
- 1 ETIQUETA PARA COLAR.

TENHA CONSIGO:

- 100CL DE ALCÓOL NEUTRO (VER «QUE ALCÓOL ESCOLHER»).
- 1 ALMOFARIZ + PILÃO.
- 1 TACHO.
- 1 FUNIL PEQUENO.

PREPARAÇÃO

- 1 NUM ALMOFARIZ COM UM PILÃO, ESMAGAR GROSSEIRAMENTE A MISTURA DE ESPECIARIAS E, EM PARTICULAR, AS SEMENTES DE ANIS VERDE, ANIS ESTRELADO E FUNCHO.
- 2 DIVIDIR AS ERVAS E AS ESPECIARIAS ENTRE OS 2 SACOS DE FILTRO DE PAPEL FORNECIDOS E, EM SEGUIDA, COLOCAR OS SACOS (ABERTURA VIRADA PARA CIMA) NO FRASCO.
- 3 NUM TACHO, AQUECER O ALCÓOL E O AÇÚCAR LIGEIRAMENTE PARA OBTER UM XAROPE LEVE (NÃO DEVE FERVER PARA NÃO EVAPORAR MUITO O ALCÓOL, MAS O AÇÚCAR DEVE DERRETER COMPLETAMENTE).
- 4 VERTER O XAROPE DE ALCÓOL + O AÇÚCAR NO FRASCO SOBRE OS SACOS DE ESPECIARIAS (COM CUIDADO PARA QUE ESTES NÃO SE ABRAM) E ENCHER O FRASCO ATÉ 2 CM DA BORDA.
- 5 FECHAR A TAMPA E DEIXAR MACERAR POR 24 HORAS A TEMPERATURA AMBIENTE, MEXENDO O FRASCO REGULARMENTE.
- 6 NESTA FASE DE PREPARAÇÃO, O A MINHA RECEITA PARA UMA BEBIDA ESPIRITUOSA ANISADA ESTÁ PRONTO, MAS PARA SABER SE ESTÁ SUFICIENTEMENTE AROMÁTICO, É PRECISO PROVÁ-LO. SE LHE AGRADAR, PODE PASSAR PARA A PRÓXIMA FASE. CASO CONTRÁRIO, DEIXAR MACERAR POR MAIS 2 HORAS, EM SEGUIDA PROVAR E, SE NECESSÁRIO, REPETIR A OPERAÇÃO ATÉ OBTER O SABOR DESEJADO.
- 7 REMOVER OS SACOS DE FILTRO COM AS ERVAS E ESPECIARIAS (PRESSIONANDO FIRMEMENTE OS SACOS DE ESPECIARIAS NA BORDA DO FRASCO PARA EXTRAIR O MÁXIMO DE LÍQUIDO POSSÍVEL). ENCHER A GARRAFA PEQUENA COM UM FUNIL, FECHAR BEM COM A ROLHA DE CORTIÇA PEQUENA, COLAR A ETIQUETA E GUARDAR NUM LOCAL ESCURO.
- 8 DESFRUTAR (COM MODERAÇÃO) COM CUBOS DE GELO E UM POUCO DE ÁGUA FRIA; DEPENDENDO DO GOSTO, CERCA DE UM VOLUME DE ÁGUA POR UM VOLUME DE APERITIVO DE ANIS (PARA UM TEOR ALCÓOLICO DE 35-40°).
- 9 CONSERVE O FRASCO COM O RESTO DO A MINHA RECEITA PARA UMA BEBIDA ESPIRITUOSA ANISADA AO ABRIGO DA LUZ. IRÁ UTILIZÁ-LO NOVAMENTE PARA ENCHER A SUA GARRAFA UMA VEZ VAZIA. PODE AINDA COLOCAR OS SACOS DE ERVAS E ESPECIARIAS NOVAMENTE NO FRASCO E ADICIONAR 200 ML DE ALCÓOL. DEIXAR MACERAR POR MAIS 24 A 48 HORAS ANTES DE RETIRAR OS SACOS DE ERVAS E ESPECIARIAS.

GOSTARIA DE COLOCAR UMA QUESTÃO? O NOSSO COZINHEIRO ESTÁ À SUA DISPOSIÇÃO PARA RESPONDER A QUAISQUER QUESTÕES ATRAVÉS DO ENDEREÇO ELETRÔNICO: [CUISINIER@RADISSETCAPUCINE.COM](mailto:cuisinier@radisetcapucine.com)

DESTILAÇÃO, MACERAÇÃO, ETC.

DESDE SEMPRE, OS HOMENS TÊM TENTADO CONSERVAR AS PLANTAS AROMÁTICAS E OUTROS FRUTOS E ESPECIARIAS PARA CONSUMI-LOS AO LONGO DO ANO, MUITAS VEZES DEVIDO ÀS SUAS PROPRIEDADES MEDICINAIS, MAS TAMBÉM PELAS SUAS CARACTERÍSTICAS GUSTATIVAS. EXISTEM VÁRIOS MÉTODOS DE SEPARAÇÃO DE DIVERSOS COMPOSTOS AROMÁTICOS (OU PRINCÍPIOS ATIVOS) MAS OS DOIS QUE SE SEGUEM SÃO OS MAIS UTILIZADOS:

- MACERAÇÃO: AS PLANTAS DEVEM SER COLOCADAS DE MOLHO NUM LÍQUIDO FRIO OU TÉPIDO (ÁLCOL, ÁGUA, ÓLEO) DURANTE UM PERÍODO MAIOR OU MENOR, TRANSFERINDO ASSIM A MAIORIA DOS COMPOSTOS AROMÁTICOS, MAS IGUALMENTE AS IMPUREZAS, CORANTES E RESÍDUOS FÍSICOS, SENDO NECESSÁRIO FILTRAR PARA RECUPERAR APENAS A PARTE MAIS INTERESSANTE. ESTE É O MÉTODO UTILIZADO NESTE KIT.
- DESTILAÇÃO: É UM PROCEDIMENTO MAIS COMPLEXO DE SEPARAÇÃO DE DIVERSOS COMPONENTES DE UMA MISTURA. INICIALMENTE, AS ERVAS E OUTROS COMPONENTES AROMÁTICOS SÃO COLOCADOS A MACERAR NUM ALCÓOL NEUTRO, E DEPOIS ATRAVÉS DE UM ALAMBIQUE, EVAPORA-SE O MACERADO POR EBULIÇÃO E DEPOIS POR CONDENSAÇÃO PARA REFINAR E TORNAR A EXTRAÇÃO DAS MOLÉCULAS AROMÁTICAS DISSOLVIDAS NESTE ALCÓOL AINDA MAIS PURA. EM FRANÇA, ESTE MÉTODO DE PRODUÇÃO É RIGOROSAMENTE CONTROLADO E REGULAMENTADO PELO ESTADO. POR CONSEQUENTE, É EXPRESSAMENTE PROIBIDO UTILIZAR UM ALAMBIQUE E PRODUZIR A SUA PRÓPRIA AGUARDENTE SEM AUTORIZAÇÃO.

QUE ALCÓOL ESCOLHER?

O IDEAL É ESCOLHER UM ALCÓOL NEUTRO, COMO O ALCÓOL PARA FRUTAS QUE AS NOSSAS AVÓS UTILIZAVAM PARA OBTER A FAMOSA AGUARDENTE DE CEREJAS. É POSSÍVEL ENCONTRÁ-LO NO CORREDOR DAS BEBIDAS ALCÓOLICAS ESPIRITUOSAS DO SEU SUPERMERCADO OU MERCEARIA. DEVE EVITAR AS AGUARDENTES DE FRUTOS (MAÇÃ, PERA, KIRSCH, ETC.), DE GRÃOS (COMO A VODKA OU O WHISKY) OU DE AÇÚCAR DE CANA OU BETERRABA (RUM, CACHAÇA, ETC.), DEMASIADO TIFICADAS E CUJO SABOR PODERIA «POLUIR» O RESULTADO QUE SE PRETENDE OBTER COM AS ESPECIARIAS UTILIZADAS. PARA A RECEITA INCLuíDA NESTE KIT, RECOMENDAMOS QUE UTILIZE UM ALCÓOL COM UM TEOR ALCÓOLICO MÍNIMO DE 35-40°. PARA UMA MELHOR EXTRAÇÃO DOS AROMAS DAS ESPECIARIAS SELECIONADAS, QUANTO MAIOR O TEOR DE ALCÓOL MAIS FACILMENTE SERÃO EXTRAÍDOS OS COMPOSTOS AROMÁTICOS. CONTUDO, É PRATICAMENTE IMPOSSÍVEL ENCONTRAR UM ALCÓOL NEUTRO COM UM TEOR SUPERIOR A 40°.

FR RETROUVEZ LA NOTICE DE CE PRODUIT SUR LE SITE : [HTTPS://STREAMNATUREETDECOUVERTES.COM/NOTICE/61181290.PDF](https://streamnatureetdecouvertes.com/notice/61181290.pdf)

EN FIND THE COMPLETE LEAFLET OF THIS PRODUCT ON WEBSITE: [HTTPS://STREAMNATUREETDECOUVERTES.COM/NOTICE/61181290.PDF](https://streamnatureetdecouvertes.com/notice/61181290.pdf)

ES CONSULTE LAS INSTRUCCIONES COMPLETAS DE ESTE PRODUCTO EN SITIO WEB: [HTTPS://STREAMNATUREETDECOUVERTES.COM/NOTICE/61181290.PDF](https://streamnatureetdecouvertes.com/notice/61181290.pdf)

NL VIND DE VOLLEDIGE INSTRUCTIES VOOR DIT PRODUCT OP WEBSITE: [HTTPS://STREAMNATUREETDECOUVERTES.COM/NOTICE/61181290.PDF](https://streamnatureetdecouvertes.com/notice/61181290.pdf)

PT ENCONTRE O MANUAL COMPLETO DESTA PRODUTO NO WEBSITE: [HTTPS://STREAMNATUREETDECOUVERTES.COM/NOTICE/61181290.PDF](https://streamnatureetdecouvertes.com/notice/61181290.pdf)

