

Picori Picori

-- België



domein

Het is 2020. In volle coronacrisis staat de wereld even stil. Het moment voor Sander Loosveld om bij hem thuis in Marke na te denken over een nieuw aperitief. Vriend Henri Vanneste wordt er bij gehaald en samen proberen ze en testen ze tot een overtuigend resultaat bekomen wordt. Samen met fijnproevers wordt de formule verder verfijnd. Picori is geboren, een gouden drank op basis van appelsien, kinaschors en gentiaan. Intussen is broer Stijn Loosveld er bij gekomen om het merk verder uit te bouwen. De productie is echter nog steeds artisaanaal in kleine volumes.

<https://picori.be/>

omschrijving

Goudgeel aperitief met een verfijnde smaak van sinaasappel. Een mix tussen bitter en zoet. Schudden voor gebruik. Schenk 2/5 Picori in een glas met 2 à 3 ijsblokken en vul aan met 3/5 witte wijn of rosé. Om het pittiger te maken kan eventueel een scheutje Cointreau worden toegevoegd.

wijngaard

De sinaasappelen zijn afkomstig van Naranjas del Mediterráneo, een biologische citruskwekerij in Valencia. Eigenaar Humberto Martínez Ballester (4de generatie kweker!) stuurt de verse appelsienen rechtstreeks naar Picori. Ook befaamde restaurants zijn overigens ook klant bij Humberto. Tussen half mei en oktober zijn er geen sinaasappelen, en dus ook geen productie van Picori.

kelder

Sinaasappelen, gentiaan en kinakruid zijn de drie belangrijkste ingrediënten van Picori.

schenken

Aan 6-8°C bij aperitief,

analyse

alcohol: **18% Vol.**