



CORDY CEPS

SERIES
SACKLAB

UN LICOR ABSOLUTAMENTE ÚNICO,
CON HONGO INFUSIONADO Y ESPECIAS
ORIENTALES TRATADAS CON MIMO

01. Datos TÉCNICOS

PRODUCTOR: Sackman Spirits, S.L. **Receta:** Javier Pulido.

Origen: Madrid, España. **Categoría:** Licor

Grado alcohólico: 20% vol.

Base alcohólica: melaza de caña

Botánicos principales: Hongo Cordyceps, Té Matcha y
Pimienta Malabar

Número de botánicos: 12

02. Elaboración

Este inusual licor se elabora con varias técnicas: infusión, maceración en frío y reposo. Cada uno de los principales ingredientes, se elabora por separado siguiendo las más estrictas técnicas de los países asiáticos. Así, se consigue sacar la mejor expresión y finura.

El color rojo se debe a la cochinilla, un colorante natural y orgánico muy utilizado en productos artesanales.

04. Curiosidades

El hongo CORDYCEPS se usa desde hace siglos en la medicina oriental dado que su consumo mejora la oxigenación celular (vasodilatador), apoya al hígado en su actividad y equilibra el sistema neuroendocrino.

Otra curiosidad es que la especie CORDYCEPS unilateralis infecta exclusivamente la cabeza de varias especies de hormigas, se apodera de su sistema nervioso y las convierte en zombis a su servicio para que infecten al resto de miembros.

En la serie de ficción The Last of Us, basada en el videojuego del mismo nombre, el CORDYCEPS entra en el cuerpo humano, se apodera del cerebro y comienza a alterar el comportamiento de su huésped hasta convertirlo en zombi.

03. Cata

Olor claro de hongos, soja sin fermentar, vegetales, anisados, etc. Una fiesta de especias, muy complejo e inusual. Sabor dulce, aunque "alegre" debido a la pimienta Malabar, con fondo tostado y de especias. Es muy suave al tacto y largo, muy largo en el recuerdo.

05. Datos COMERCIALES

Nombre comercial: Licor Cordyceps

Origen: Madrid, España.

Fecha de lanzamiento: Diciembre 2023

Presentación: Botella de vidrio de 500 ml

Cajas: 6 Botellas

Contacto: club@sackman.es