

Gabriel Boudier

CRÈME DE CACAO

NOTE GENERALI

Tipologia Liquore

Zona produttiva Dijon

Materia prima Alcol, fave di cacao tostate, vaniglia, caramello, zucchero.

Produzione Ottenuto dall'infusione delle fave di cacao tostate, in modo da utilizzare la parte di cacao più aromatica senza la parte grassa del burro, cercando una nota amara e tostata. L'infusione si completa con la vaniglia e il caramello. L'aggiunta dello zucchero avviene a freddo.

Gradazione alcolica 25% Alc. /Vol.

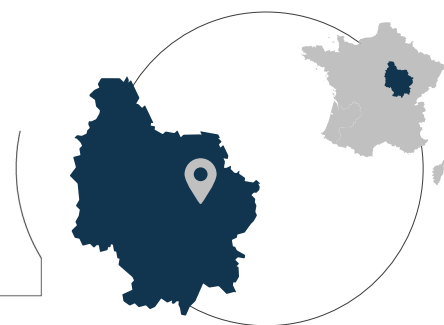
NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Marrone scuro.

Profumo Al naso ha una nota di cacao molto forte che rimanda al cioccolato fondente.

Sapore Le fave di cacao tostate gli regalano un sapore intenso, con un finale ben marcato di polvere di cacao.

Miscelazione Ideale per il cocktail Chocolate Martini.



DIJON / FRANCIA

GABRIEL BOUDIER
DIJON



ANNO DI FONDAZIONE | 1874



METODO DI DISTILLAZIONE | INFUSIONE
DELLE BOTANICHE NELL'ALCOL



MATERIA PRIMA | GINEPRO, ZAFFERANO,
PRUGNOLO, ALTRE BOTANICHE,
MISCELAZIONE DI VODKA, PIANTE, ERBE
DIGESTIVE

