

Gabriel Boudier

CRÈME DE CASSIS DE DIJON

NOTE GENERALI

Tipologia Liquore

Zona produttiva Dijon

Materia prima Alcol, ribes nero.

Produzione I frutti vengono ispezionati e scelti a mano. Successivamente le bacche scelte vengono lasciate macerare con alcool. Il succo ottenuto è estremamente concentrato e acido. L'unico modo per neutralizzare l'acidità è aggiungere zuccheri e così il liquido si trasforma in crema.

Gradazione alcolica 20% Alc. /Vol.

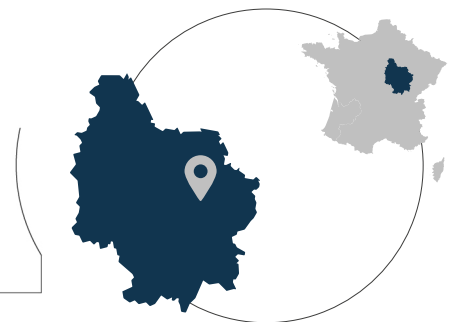
NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Viola scuro.

Profumo Emergono in maniera molto intensa gli aromi i frutti rossi.

Sapore Intenso, di lunga persistenza e molto dolce.

Miscelazione Ideale per un perfetto kir royal.



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

