

Gabriel Boudier

CRÈME DE FIGUE

NOTE GENERALI

Tipologia Liquore

Zona produttiva Dijon

Materia prima Alcol, fichi secchi e freschi, zucchero.

Produzione Ottenuto dall'infusione dei fichi secchi e freschi a cui vengono aggiunti aromi naturali fruttati. L'aggiunta dello zucchero avviene a freddo.

Gradazione alcolica 20% Alc. /Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Ambrato acceso.

Profumo Al naso è goloso, con una bella esplosione di frutta.

Sapore Al palato spiccano le note di frutta candita: è goloso, con un sapore rinfrescante e aromatico che si chiude su un finale morbido con note di miele.



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

