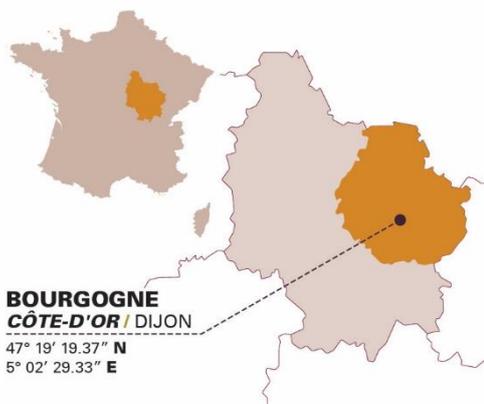


GABRIEL BOUDIER DIJON®

CRÈME DE FIGUES (FIG) COTE-D'OR/DIJON



Savoir-faire ed eccellenza sono da oltre 140 anni la firma e lo spirito della maison Gabriel Boudier. Dalla sua fondazione nel 1874, ha saputo inventare e trasmettere i suoi processi di fabbricazione tradizionale per far sognare con la sua gamma d'eccezione gli amanti di creme di frutti e liquori



TIPOLOGIA

Liquore



ZONA PRODUTTIVA

Dijon



MATERIA PRIMA

Alcool, fichi secchi e freschi, zucchero



DISTILLAZIONE

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.



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.

