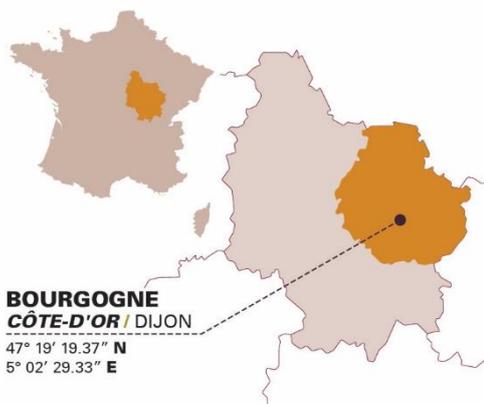


GABRIEL BOUDIER DIJON®

EPRESSO MARTINI

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

Cocktail premiscelato



ZONA PRODUTTIVA

Dijon



MATERIA PRIMA

Vodka, caffè Arabica, liquore al caffè e cacao



GRADAZIONE ALCOLICA

20% Alc./Vol.



COLORE

Color caffè



PROFUMO

Al naso spiccano aromi di caffè, a cui si aggiungono delicati sentori di Vodka che gli donano freschezza e purezza.



SAPORE

Al palato è complesso ed equilibrato. Da subito emerge l'intensità del caffè che regala un sapore amaro piacevole, perfettamente bilanciato dalla dolcezza vellutata del liquore al caffè e dalla nota di cacao. La Vodka gli regala una consistenza setosa e aggiunge un tocco di eleganza al sorso. Il finale è persistente, con il gusto amaro del caffè che chiama un altro sorso.



UTILIZZO

Agitare la bottiglia e versare il contenuto su alcuni cubetti di ghiaccio in un bicchiere da Martini. A piacere spolverare con cacao in polvere e aggiungere qualche chicco di caffè.

