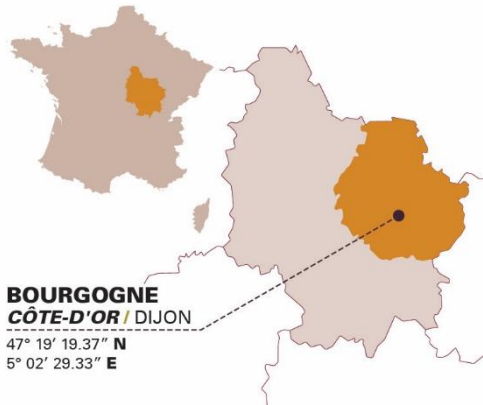


GABRIEL BOUDIER DIJON®

CREME DE CASSIS DE DIJON

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, ribes nero



DISTILLAZIONE

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.



COLORE

Viola scuro



PROFUMO

Emergono in maniera molto intensa gli aromi i frutti rossi



SAPORE

Intenso, di lunga persistenza e molto dolce.
Ideale per un perfetto kir royal



MISCELAZIONE

Ideale per un perfetto kir royal

