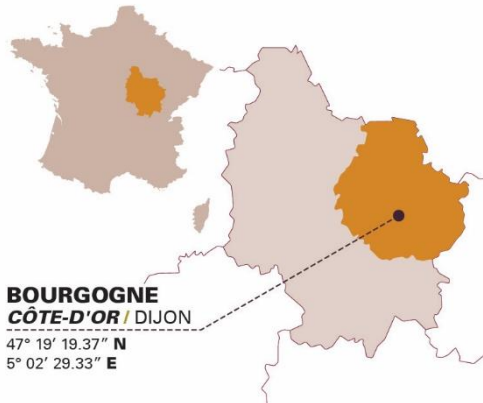


# GABRIEL BOUDIER DIJON®

## CRÈME DE CACAO (BROWN COCOA) 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, fave di cacao tostate, vaniglia, caramello, zucchero



### DISTILLAZIONE

Ottenuto dall'infusione delle fave di cacao tostate, in modo da utilizzare la parte di cacao più aromatica senza la parte grassa del burro, cercando una nota amara e tostata. L'infusione si completa con la vaniglia e il caramello. L'aggiunta dello zucchero avviene a freddo.



### GRADAZIONE ALCOLICA

25% Alc./Vol.



### COLORE

Marrone scuro



### PROFUMO

Al naso ha una nota di cacao molto forte che rimanda al cioccolato fondente.



### SAPORE

Le fave di cacao tostate gli regalano un sapore intenso, con un finale ben marcato di polvere di cacao.



### MISCELAZIONE

Ideale per il cocktail Chocolate Martini.

