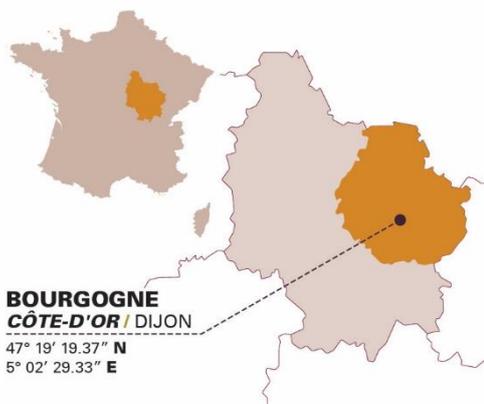


GABRIEL BOUDIER DIJON®

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.

