

GABRIEL BOUDIER DIJON®



Liqueur de Nori

La liqueur de Nori, gagnante de la Wizard Compétition 2020/2021, offre une expérience gustative unique avec ses arômes marins salés et une subtile douceur. Créée à partir d'algues nori, elle incarne l'innovation et l'excellence en mixologie.

Elaboration du produit

La liqueur de Nori est élaborée à partir d'algues nori et d'algues dulces. Elles sont mises à sécher pour la conservation de la saveur et ensuite macérées afin d'extraire toutes les saveurs. L'infusion est filtrée pour éliminer les résidus d'algues. Concernant l'addition de sucre, la dissolution se fait à froid directement dans l'infusion. Le sucre ajouté est en très faible dose afin d'équilibrer les saveurs.

Dégustation

Pour les personnes en quête d'originalité, son parfum, son goût, son authenticité offrira une expérience gustative surprenante et rafraîchissante...

SON PARFUM : Arômes intenses et distinctifs rappelant l'océan. Présence de notes d'algues marines fraîches et de brise marine.

EN BOUCHE : Note umami salée qui est caractéristique de l'algue nori. Saveur rappelant la mer, goût du sushi ou des aliments marins.

Usage

La liqueur de Nori est utilisée comme ingrédient dans des cocktails créatifs. Elle est appréciée pour sa saveur unique qui ajoute une note saline et umami aux boissons. Elle peut également être utilisée en cuisine pour apporter une touche marine à certains plats (marinades, sauces...desserts).

Histoire du produit

La liqueur de Nori est utilisée comme ingrédient dans des cocktails créatifs. Elle est appréciée pour sa saveur unique qui ajoute une note saline et umami aux boissons. Elle peut également être utilisée en cuisine pour apporter une touche marine à certains plats (marinades, sauces...desserts).

Degrés d'alcool

20% vol

Centilisation

70cl

www://boudier.com

GB