



Liqueur de Kaffir Lime - Combava

La liqueur Kaffir Lime, gagnante de la Wizard Compétition 2017/2018, est élaborée à partir du citron vert Kaffir, réputé pour son arôme riche et sa saveur unique citronnée et épicée. Cette liqueur exotique incarne l'innovation et l'excellence en mixologie.

Elaboration du produit

La liqueur de Kaffir Lime est élaborée à partir de feuille de Kaffir lime (feuille de citron kaffir). Nous réalisons une macération très concentrée dans de l'alcool auquel nous ajoutons un renfort aromatique, d'alcoolat de lemongrass et de jus concentré de citron vert.

Concernant l'addition de sucre, la dissolution se fait à froid directement dans l'infusion. Afin d'obtenir un équilibre gustatif et une liqueur parfaite, la Maison Gabriel Boudier accorde une attention particulière à la maîtrise des dosages et de la haute qualité du sucre utilisé.

Dégustation

SON PARFUM : Intense citron vert frais avec des notes d'herbes.

EN BOUCHE : Acidité vive du citron vert équilibrée par une douceur agréable, avec des nuances herbacées des feuilles de Kaffir pour une fraîcheur subtile et une légère amertume.

Usage

La liqueur Kaffir Lime offre une expérience polyvalente : à déguster sur glace pour une fraîcheur instantanée, à mélanger dans des cocktails originaux et à utiliser en cuisine pour ajouter une touche exotique et raffinée à une variété de plats et de desserts.

Histoire du produit

La liqueur Kaffir Lime offre une expérience polyvalente : à déguster sur glace pour une fraîcheur instantanée, à mélanger dans des cocktails originaux et à utiliser en cuisine pour ajouter une touche exotique et raffinée à une variété de plats et de desserts.

Degrés d'alcool

18% vol

Centilisation

70cl

www://boudier.com

GB