

Liqueur de Rhubarbe

Découvrez notre liqueur de rhubarbe, une explosion de fraîcheur et d'acidité. Macérée pendant cinq semaines, elle révèle toute la typicité de ce légume fruité, parfaite pour vos cocktails ou à déguster seule.

Elaboration du produit

Nous sélectionnons méticuleusement notre rhubarbe, macérée avec soin dans un mélange hydro-alcoolique. Une fois filtrée, nous ajoutons un soupçon de jus concentré de citron pour renforcer l'acidité, tout en dosant délicatement le sucre pour préserver l'essence authentique du fruit.

Dégustation

Lors de la dégustation de notre liqueur de rhubarbe, vous découvrirez un mariage harmonieux de saveurs.

SON PARFUM : Des arômes intenses de rhubarbe fraîche dominent, relevés par des nuances légères de citron qui apportent fraîcheur et vivacité.

EN BOUCHE : Une explosion de fraîcheur acidulée caractérise la dégustation. La liqueur offre un équilibre subtil entre l'acidité de la rhubarbe et la vivacité du citron. Un léger soupçon de sucre vient adoucir l'ensemble, créant une expérience gustative harmonieuse et rafraîchissante.

Usage

Notre liqueur de rhubarbe est un ingrédient polyvalent qui ajoutera une touche d'originalité à vos créations culinaires et cocktails. Parfaite pour relever vos cocktails avec une note acidulée et rafraîchissante, elle se marie également avec les desserts, apportant une saveur fruitée et originale.

Histoire du produit

Notre liqueur de rhubarbe est un ingrédient polyvalent qui ajoutera une touche d'originalité à vos créations culinaires et cocktails. Parfaite pour relever vos cocktails avec une note acidulée et rafraîchissante, elle se marie également avec les desserts, apportant une saveur fruitée et originale.

Degrés d'alcool	Centilisation
15 % vol	50cl

www://boudier.com