

GABRIEL BOUDIER DIJON®

Crème de Violette



La Crème de Violette Gabriel Boudier regorge de douceur avec son subtil profil floral. Son goût et sa couleur délicat excelleront à travers un cocktail naturellement plus puissant comme dans un Gin Tonic ou en nappage sur vos desserts.

Elaboration du produit

Obtenu par la macération des pétales de violette, afin de conserver l'arôme du bouquet floral qui est très prononcé. Cette crème offre une forte densité aromatique, résultat d'une importante concentration en pétales et d'un parfait équilibre entre le sucre et le fruit.

Dégustation

SON PARFUM : Note floral, parfum de violette, pétale fraîche

EN BOUCHE : La plénitude des pétales égaille le palais, saveur intense, aromatique et printanière, sa dégustation est riche en saveurs laissant sur une finale floral longue.

Usage

Pour les plus gourmands, la crème violette peut se déguster pure en apéritif. En apéritif, avec vos vins blanc sec, crémants de bourgogne, elle rajoute une touche florale, colorée et gourmande. En cuisine. Idéale en coulis, elle trouve sa place dans les desserts, et nappe divinement mousses et sorbet.

Histoire du produit

Pour les plus gourmands, la crème violette peut se déguster pure en apéritif. En apéritif, avec vos vins blanc sec, crémants de bourgogne, elle rajoute une touche florale, colorée et gourmande. En cuisine. Idéale en coulis, elle trouve sa place dans les desserts, et nappe divinement mousses et sorbet.

Degrés d'alcool

18% vol

Centilisation

50cl

GB