

Liqueur de Chipotle - 70cl

Découvrez notre liqueur de chipotle, une expérience unique alliant la chaleur épicée du piment chipotle et la complexité des épices. Parfaite pour des cocktails audacieux ou à savourer seule, elle offre une profondeur aromatique et une touche piquante inoubliable.

Elaboration du produit

Notre liqueur de chipotle est élaborée avec soin en infusant séparément les ingrédients suivants : piment chipotle, raisins secs, muscade, et gingembre, pour une palette aromatique riche et équilibrée. Nous y ajoutons également des alcoolats de poivres distillés séparément, comprenant du poivre gris et du poivre de Kampot. L'assemblage de ces infusions et alcoolats est complété avec de l'eau et du sucre, pour une liqueur titrant à 15 % vol.

Dégustation

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

SON PARFUM : Un arôme fumé et épicé de chipotle domine, agrémenté de nuances subtiles de raisins et de muscade, évoquant une chaleur réconfortante avec une pointe de fraîcheur.

EN BOUCHE : Une chaleur intense et épicée s'ouvre en premier, suivie d'une note douce de raisins et d'épices qui équilibre l'intensité du piment chipotle. La finale est marquée par une légère douceur qui adoucit la vivacité du poivre.

Usage

La liqueur de chipotle est un ajout audacieux pour les cocktails, idéal pour ceux qui recherchent une touche épicée unique. Elle se marie parfaitement avec des cocktails fumés, des concoctions à base de tequila ou de mezcal, et peut également rehausser des sauces culinaires pour une note subtilement épicée.

Histoire du produit

La liqueur de chipotle est un ajout audacieux pour les cocktails, idéal pour ceux qui recherchent une touche épicée unique. Elle se marie

parfaitement avec des cocktails fumés, des concoctions à base de tequila ou de mezcal, et peut également rehausser des sauces culinaires pour une note subtilement épicée.

Degrés d'alcool	Centilisation
15 % vol	70cl

www://boudier.com