

Crème de Myrtilles

Elaboration du produit

Notre Crème de Myrtilles est élaborée à partir de myrtilles et framboises soigneusement sélectionnées, infusées dans un mélange hydro-alcoolique pour en extraire toutes les saveurs naturelles. Après macération, les infusions sont assemblées avec de l'eau et du sucre pour obtenir une liqueur à la texture riche et onctueuse, titrant à 20 % vol.

Dégustation

Lors de la dégustation de notre Crème de Myrtilles, vous découvrirez un mariage harmonieux de saveurs.

SON PARFUM : Un nez intense de myrtille fraîche, enrichi par des notes de fruits rouges et une pointe acidulée de framboise.

EN BOUCHE : Une attaque douce et veloutée, suivie d'une explosion fruitée dominée par la myrtille. La framboise apporte une fraîcheur équilibrée. La texture crémeuse sublime l'ensemble, avec une finale à la fois gourmande et raffinée.

Usage

La Crème de Myrtilles est idéale pour twister vos cocktails classiques ou pour sublimer un digestif. Elle se marie parfaitement avec du gin, de la vodka ou du cognac, et peut également s'utiliser en cuisine pour parfumer desserts ou sauces fruitées.

Histoire du produit

La Crème de Myrtilles est idéale pour twister vos cocktails classiques ou pour sublimer un digestif. Elle se marie parfaitement avec du gin, de la vodka ou du cognac, et peut également s'utiliser en cuisine pour parfumer desserts ou sauces fruitées.