

Amer Spritz orange

Élégante et subtile, la Liqueur d'Oranges Amères incarne le savoir-faire de la Maison Gabriel Boudier. Une création qui marie la fraîcheur zestée des oranges amères à la complexité aromatique des racines et épices.

Elaboration du produit

La Liqueur d'Oranges Amères est produite à partir d'un procédé associant macération, distillation et assemblage. Les oranges amères, la racine de gentiane, la rhubarbe, la vanille et la cannelle sont mises en macération afin d'obtenir des infusions concentrées en arômes. Les écorces d'orange amère sont distillées dans nos alambics pour extraire leurs composés aromatiques caractéristiques. L'ensemble est ensuite assemblé avec de l'eau, du sucre et de l'alcool, ce qui assure un profil aromatique équilibré et constant.

Dégustation

La Liqueur d'Oranges Amères est une boisson expressive qui met en avant la puissance aromatique des agrumes, soutenue par des notes épicées et végétales.

Au nez : Elle dévoile des arômes intenses d'orange amère, accompagnés de touches subtiles de gentiane et de rhubarbe. La vanille et la cannelle apportent une rondeur délicate qui équilibre la fraîcheur zestée.

En bouche : L'attaque est vive et marquée par l'amertume caractéristique de l'orange. Cette amertume est adoucie par une légère sucrosité, puis enrichie par des notes boisées et épicées qui prolongent la dégustation. L'ensemble offre un profil aromatique structuré et harmonieux.

Usage

La Liqueur d'Oranges Amères s'exprime pleinement aussi bien derrière le bar qu'en cuisine. En cocktails, elle apporte structure et intensité aromatique dans des classiques comme le Spritz, l'Americano ou la Margarita, tout en offrant de nombreuses possibilités de créations contemporaines grâce à son profil amer et élégant. En gastronomie, elle s'utilise pour flamber des crêpes, parfumer des pâtisseries ou enrichir une sauce à l'orange, apportant

une note d’agrumes subtile et persistante.

Histoire du produit

La Liqueur d’Oranges Amères s’exprime pleinement aussi bien derrière le bar qu’en cuisine. En cocktails, elle apporte structure et intensité aromatique dans des classiques comme le Spritz, l’Americano ou la Margarita, tout en offrant de nombreuses possibilités de créations contemporaines grâce à son profil amer et élégant. En gastronomie, elle s’utilise pour flamber des crêpes, parfumer des pâtisseries ou enrichir une sauce à l’orange, apportant une note d’agrumes subtile et persistante.

Degrés d'alcool	Centilisation
15 % vol	50cl

www://boudier.com