



Crème de Cacao Blanc

La crème de cacao fait partie des saveurs gourmandes et originales de Gabriel Boudier, onctueuse et avec une finale marquée poudre de cacao, elle trouvera sa place dans toutes vos recettes gourmandes.

Elaboration du produit

Les fèves de cacao, torréfiées avec soin, sont distillées dans les alambics traditionnels en cuivre de la Maison Gabriel Boudier.

Cette distillation permet d'extraire uniquement la partie aromatique du cacao, sans la matière grasse, afin d'offrir une expression pure et intense du chocolat.

Des notes naturelles de vanille et de caramel viennent ensuite compléter l'équilibre gustatif, tandis que le sucre, ajouté à froid, préserve la fraîcheur et la texture soyeuse de la liqueur.

Dégustation

Nez : Arômes intenses de cacao accompagnés de subtiles notes de vanille et de caramel.

Bouche : Attaque douce et veloutée, texture fine et ronde, finale longue et élégante évoquant la poudre de cacao pure.

Une liqueur harmonieuse et gourmande, cristalline mais pleine de caractère.

Usage

Polyvalente et raffinée, la Crème de Cacao Blanc s'utilise aussi bien en mixologie qu'en gastronomie.

Elle sublime les cocktails classiques tels que l'Alexander ou le Grasshopper, accompagne parfaitement les glaces et pâtisseries, et peut également se déguster pure, en digestif.

Elle apporte une touche de gourmandise et de légèreté tout en préservant la transparence des créations de bar.

Histoire du produit

Polyvalente et raffinée, la Crème de Cacao Blanc s'utilise aussi bien

en mixologie qu'en gastronomie.

Elle sublime les cocktails classiques tels que l'Alexander ou le Grasshopper, accompagne parfaitement les glaces et pâtisseries, et peut également se déguster pure, en digestif.

Elle apporte une touche de gourmandise et de légèreté tout en préservant la transparence des créations de bar.

Degrés d'alcool

15 % vol

Centilisation

50cl

[www://boudier.com](http://www.boudier.com)

