

Liqueur de Piment de Cayenne - 70cl

Une liqueur de piment de Cayenne intensément hot et explosive, élaborée à partir d'une infusion concentrée de piment de cayenne. Son profil ardent dévoile une montée en puissance progressive et persistante, offrant une chaleur extrême parfaitement maîtrisée.

Elaboration du produit

Cette liqueur est élaborée à partir d'une infusion particulièrement concentrée de piment de Cayenne afin d'extraire toute l'intensité aromatique et la chaleur caractéristique du piment. Cette méthode permet de capturer à la fois la vivacité et la profondeur du Cayenne. Un dosage précis du sucre vient ensuite équilibrer l'ensemble et structurer la liqueur tout en préservant son caractère puissant.

Dégustation

La liqueur de Piment de Cayenne Gabriel Boudier dévoile un profil aromatique intense, brûlant et résolument audacieux.

LE NEZ : les notes franches de piment annoncent immédiatement une puissance aromatique extrême.

LA BOUCHE : l'attaque est vive et instantanément hot. La chaleur du Cayenne monte progressivement jusqu'à offrir une sensation ardente et persistante, tout en conservant équilibre et précision aromatique.

Usage

Puissante et expressive, cette liqueur de piment de Cayenne apporte une signature épicée unique aux cocktails classiques. Elle s'intègre parfaitement dans une Margarita épicée, un Bloody Mary ou encore un Paloma revisité, où sa chaleur maîtrisée vient dynamiser la structure du cocktail. Elle peut également être utilisée en petites touches pour apporter intensité et longueur aromatique.

Histoire du produit

Puissante et expressive, cette liqueur de piment de Cayenne apporte une signature épicée unique aux cocktails classiques. Elle s'intègre parfaitement dans une Margarita épicée, un Bloody Mary ou encore un Paloma revisité, où sa chaleur maîtrisée vient dynamiser la structure du cocktail. Elle peut également être utilisée en petites

touches pour apporter intensité et longueur aromatique.

Degrés d'alcool	Centilisation
18% vol	70cl

www://boudier.com