

Kota Pandan Liqueur

Elaboration du produit

La liqueur est élaborée à partir de feuilles de pandan séchées, macérées puis distillées afin d'extraire toute la richesse aromatique de cette plante emblématique d'Asie du Sud-Est. Surnommé "la vanille d'Asie", le pandan dévoile naturellement des notes de vanille, d'amande et de biscuit beurré.

La production est réalisée à Dijon dans les ateliers Gabriel Boudier, reconnus pour leur expertise en infusion et extraction botaniques.

Dégustation

KOTA dévoile un profil aromatique unique, gourmand et intensément dépaysant.

LE NEZ : les notes de pandan rappellent immédiatement la vanille, l'amande fraîche, le riz au lait et le biscuit beurré.

LA BOUCHE : la texture est ronde et élégante. Le pandan s'exprime avec douceur et profondeur à travers une palette aromatique enveloppante, à la fois végétale, gourmande et raffinée.

Usage

Pensée pour la mixologie moderne, KOTA apporte une signature aromatique unique aux cocktails classiques et contemporains. Elle s'intègre parfaitement dans un Daiquiri, un Espresso Martini, un Negroni ou encore un Old Fashioned revisité, où ses notes gourmandes viennent enrichir la structure du cocktail avec élégance et originalité.

Histoire du produit

Pensée pour la mixologie moderne, KOTA apporte une signature aromatique unique aux cocktails classiques et contemporains. Elle s'intègre parfaitement dans un Daiquiri, un Espresso Martini, un Negroni ou encore un Old Fashioned revisité, où ses notes gourmandes viennent enrichir la structure du cocktail avec élégance et originalité.