

## Crème de Pamplemousse Rose

---



La crème de Pamplemousse fait partie de nos saveurs rafraîchissantes et florales. Son parfum intense, zesté et floral vous rappellera un soir d'été. Elle saura apporter une touche élégante et rafraîchissante à vos recettes.

### Elaboration du produit

La crème de Pamplemousse est élaborée à partir d'un arôme naturel de pamplemousse. Concernant l'addition de sucre, la dissolution se fait à froid. Afin d'obtenir un équilibre gustatif et une liqueur parfaite, la Maison Gabriel Boudier accorde une attention particulière à la maîtrise des dosages et de la haute qualité du sucre utilisé.

### Dégustation

**SON PARFUM** : un parfum intense de pamplemousse, agréablement zesté et floral.

**EN BOUCHE** : longue, très aromatique, fruité, frais, moelleux, on retrouve la saveur du Pamplemousse mêlant douceur et amertume.

### Usage

La crème de Pamplemousse se déguste en apéritif, avec un champagne, crémant, vin rosé. En cocktails, elle ajoute une touche rafraîchissante, florale à vos recettes en rappelant un temps d'été. Pour les adeptes de cocktail rosé pamplemousse, cette crème sera votre ingrédient phare.

### Histoire du produit

La crème de Pamplemousse se déguste en apéritif, avec un champagne, crémant, vin rosé. En cocktails, elle ajoute une touche rafraîchissante, florale à vos recettes en rappelant un temps d'été. Pour les adeptes de cocktail rosé pamplemousse, cette crème sera votre ingrédient phare.

---

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

