



# 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.

15 % vol 50cl

## www://boudier.com

