

GABRIEL BOUDIER DIJON®



Liqueur de Curaçao Bleu

Très célèbre par sa saveur et sa couleur, le curaçao Bleu apportera une touche d'exotisme, de fraîcheur et de couleur originale à toutes vos recettes de cocktails.

Elaboration du produit

Les écorces de ces petites oranges amères sont dézestées et distillées dans nos alambics vieux de 170 ans. Le distillat d'orange est additionné d'un arôme naturel et d'une dose judicieuse de sucre, et un colorant bleu qui le rend original et qui égaye vos cocktails.

Ayant une saveur très prononcée d'orange alliant amertume, douceur et finesse, il promet des recettes très parfumées.

Dégustation

SA ROBE : Le Curaçao Bleu est caractérisé par sa couleur qui teinte joliment les cocktails et sa puissance aromatique d'oranges lui apporte une élégance bien particulière.

SON PARFUM : Cette liqueur à la robe bleue reflète au nez les notes d'agrumes, zeste d'orange et d'écorce.

EN BOUCHE : peu sucrée, saveur très orangée, elle égaye le palais grâce aux saveurs d'écorces amères.

Usage

Le Curaçao Bleu est utilisé pour la dégustation de nombreux cocktails. Il apporte une touche d'élégance et savoureuse à vos cocktails par sa couleur bleue hors du commun tout en la rendant très savoureuse par sa saveur fine d'oranges douces et amères. Le curaçao bleu est l'ingrédient de base du cocktail bleu lagoon.

Histoire du produit

Le Curaçao Bleu est utilisé pour la dégustation de nombreux cocktails. Il apporte une touche d'élégance et savoureuse à vos cocktails par sa couleur bleue hors du commun tout en la rendant très savoureuse par sa saveur fine d'oranges douces et amères. Le curaçao bleu est l'ingrédient de base du cocktail bleu lagoon.

Degrés d'alcool

25 % vol

Centilisation

50cl

www://boudier.com

GB