

Guignolet De Dijon

Le Guignolet est une des crèmes iconiques de la maison. La saveur intense de cerise ravira vos papilles et vos convives.

Elaboration du produit

Nous réalisons une macération très concentrée cerises noires et cerises aigres griottes dans de l'alcool auquel est ajouté un renfort aromatique pour apporter une note amandée. Nous procédons ensuite à l'addition de sucre dont la dissolution se fait à froid directement dans l'infusion des cerises. Pour obtenir l'équilibre gustatif et une crème parfaite, la Maison Gabriel Boudier accorde une attention particulière à la maîtrise des dosages et de la haute qualité du sucre utilisé. Le choix des fruits est issu d'une sélection des plus nobles.

Dégustation

SA ROBE : Couleur pourpre

SON PARFUM : Très fruitée

EN BOUCHE : Cerise par excellence. Sa longueur est fraiche et intense en bouche

Usage

Le guignolet est parfait pour l'apéritif. Il peut vous servir d'ingrédient idéal dans vos recettes de cocktails, de cuisine, de pâtisserie. Avec du Gin, de la vodka, il est possible de le déguster pur avec des glaçons. Il reste très apprécié, car il apporte une note originale, gourmande et vintage.

Histoire du produit

Le guignolet est parfait pour l'apéritif. Il peut vous servir d'ingrédient idéal dans vos recettes de cocktails, de cuisine, de pâtisserie. Avec du Gin, de la vodka, il est possible de le déguster pur avec des glaçons. Il reste très apprécié, car il apporte une note originale, gourmande et vintage.

Degrés d'alcool	Centilisation
18% vol	70cl

www://boudier.com