

# GABRIEL BOUDIER DIJON®



## Crème de Framboises

---

La Crème de Framboises honore la gamme fruitée de Gabriel Boudier. Issue de la macération de différentes variétés de framboises, cette crème agrémentera subtilement vos apéritifs, vins et champagnes de manière colorés.

### Elaboration du produit

La crème de framboise est élaborée à partir des meilleures framboises du monde, à savoir celles produites en Ecosse et en Bourgogne. Nous réalisons une macération très concentrée du fruit auquel nous ajoutons un peu de cassis dans de l'alcool.

Nous procédons ensuite à l'addition de sucre dont la dissolution se fait à froid directement dans l'infusion. Pour obtenir l'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

Issue de la macération de différentes variétés de framboises n'ayant subi aucun traitement. Féminin, moelleux et finement acidulé, cette crème offre une forte densité aromatique, résultat d'une importante concentration en fruit.

**ROBE** : Couleur Rubis et cerise.

**SON PARFUM** : Douceur et pureté de fruits frais d'une grande délicatesse.

**EN BOUCHE** : Élégante et harmonieuse, la dégustation est riche en saveurs de fruits mûrs et juteux. La fraîcheur et la rondeur du fruit fraîchement cueillis se font vite ressentir.

### Usage

La crème de framboises est idéale pour vos recettes de cocktails exotiques. Idéale en coulis, elle trouve sa place dans les desserts, et nappe divinement mousses et sorbets

### Histoire du produit

La crème de framboises est idéale pour vos recettes de cocktails exotiques. Idéale en coulis, elle trouve sa place dans les desserts, et nappe divinement mousses et sorbets

---

**Degrés d'alcool**

20% vol

**Centilisation**

50cl

---

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

GB