

# GABRIEL BOUDIER DIJON®

## Crème de Fraises

---

Dans la lignée de la crème de Cassis, la crème de Fraise fait partie de la gamme fruitée et boisée de la maison.



### Elaboration du produit

La crème de Fraise est élaborée à partir d'un mélange de fraise et de fraise des bois. Nous réalisons une macération très concentrée du fruit dans de l'alcool auquel nous ajoutons un renfort aromatique, de l'arôme naturel et de l'infusion de cassis pour la couleur et l'acidité. Concernant l'addition de sucre, la dissolution se fait à froid directement dans l'infusion. 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

**SA ROBE** : Honorant les saveurs boisées des fruits rouges, cette crème issue de la macération de nos différentes fraises vous fera profiter d'une saveur exaltante et d'une gourmandise estivale.

**SON PARFUM** : Très fruités avec des notes fleuries, gourmandes et sauvages.

**EN BOUCHE** : Longueur, rondeur et profondeur caractérisent bien cette crème de fraise joliment maturée à la robe rubis au parfum fleuri et gourmand.

### Usage

La crème de Fraise accompagne agréablement les champagnes, crémants, vins blancs secs, eau pétillante et cocktails qu'elle sublime à merveille. Elle trouve sa place dans les desserts en nappage ou en coulis sur un fromage blanc.

### Histoire du produit

La crème de Fraise accompagne agréablement les champagnes, crémants, vins blancs secs, eau pétillante et cocktails qu'elle sublime à merveille. Elle trouve sa place dans les desserts en nappage ou en coulis sur un fromage blanc.

---

**Degrés d'alcool**

20% vol

**Centilisation**

50cl

---

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

GB