

GABRIEL BOUDIER DIJON®



Crème de Mures Sauvages

La crème de Mûres est un des grands classiques de Gabriel Boudier, sa densité aromatique aux notes particulières la rend riche en saveurs. On retrouve dans cette crème toute la finesse et la douceur du fruit ainsi que des notes légèrement herbacées et musquées typiques de la mûre.

Elaboration du produit

La crème de Mûre est élaborée à partir du fruit du mûrier. Nous réalisons une macération très concentrée du fruit dans de l'alcool auquel est ajouté de l'infusion de framboises ainsi qu'un renfort aromatique d'arôme naturel. Nous procédons ensuite à l'addition de sucre dont la dissolution se fait à froid directement dans l'infusion de mûres alcoolique. 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 Mûres sauvages n'ayant subi aucun traitement. Cette crème offre une forte densité aromatique, résultat d'une importante concentration en fruit et d'un parfait équilibre entre le sucre et le fruit.

SON PARFUM : puissance aromatique, gourmande et sucrée son odeur de fruit sauvage mûr se relève,

EN BOUCHE : la plénitude du fruit se fait savoir, ronde, charnue, mêlant sucrosité et acidité typique des mûres, sa dégustation est riche en saveurs.

Usage

La crème de Mûres est parfaite pour l'apéritif avec du vin blanc sec, du crémant ou pour vos recettes de cocktails. Idéale en coulis, elle trouve sa place dans les desserts, et nappe divinement mousses et sorbets.

Histoire du produit

La crème de Mûres est parfaite pour l'apéritif avec du vin blanc sec, du crémant ou pour vos recettes de cocktails. 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

GB