

Crème de Banane

La crème de Banane Gabriel Boudier est une gourmandise qui accompagne aussi bien vos desserts que vos cocktails exotiques par son arôme et sa saveur pure rappelant la douceur de ce fruit tropicale.

Elaboration du produit

La crème de banane est élaborée à partir de bananes séchées mises à macérer dans l'alcool afin d'extraire toutes les saveurs de la banane parfaitement mûre. Concernant l'addition de sucre, la dissolution se fait à froid directement dans l'infusion. Dans le but 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

SON PARFUM : arôme puissant et fruité.

EN BOUCHE : la pureté et le goût du fruit se révèle : doux, moelleux, gourmand, frais, mûres.

Usage

Parfait pour les cocktails exotiques, la crème de banane est une gourmandise qui accompagne aussi bien vos desserts que vos cocktails. Se mariant avec énormément de goûts, la crème de banane offre une variété de recettes.

Histoire du produit

Parfait pour les cocktails exotiques, la crème de banane est une gourmandise qui accompagne aussi bien vos desserts que vos cocktails. Se mariant avec énormément de goûts, la crème de banane offre une variété de recettes.

Degrés d'alcool	Centilisation
25 % vol	50cl

www://boudier.com