

GABRIEL BOUDIER DIJON®

Crème de Cacao



La crème de cacao fait partie des saveurs gourmandes et originales de Gabriel Boudier, onctueuse et avec une finale marquée poudre de cacao, elle trouvera sa place dans toutes vos recettes gourmandes.

Elaboration du produit

La crème de cacao est élaborée à partir des fèves de cacao principalement d'origine de l'Afrique de l'Ouest. La crème de cacao est préparée par infusion de fèves de cacao torréfiées afin d'utiliser la partie la plus aromatique du cacao sans avoir la partie grasse du beurre de cacao en recherchant une note toastée et amère à la fois. Cette infusion de cacao est complétée avec de l'infusion de vanille et du caramel. 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

Cette liqueur typée « chocolat noir » est appréciée dans les cocktails pour son amertume naturelle.

SON PARFUM : très forte note de cacao rappelant le chocolat noir.

EN BOUCHE : les fèves de cacao torréfiées donnent une saveur intense et onctueuse avec une finale marquée poudre de cacao.

Usage

La crème de cacao peut être consommée en apéritif, préparation de cocktails ou comme un digestif. Parfait pour une touche de gourmandise, elle peut être utilisée sur une glace, en pâtisserie ou comme coulis sur une salade de fruits rouges.

Histoire du produit

La crème de cacao peut être consommée en apéritif, préparation de cocktails ou comme un digestif. Parfait pour une touche de gourmandise, elle peut être utilisée sur une glace, en pâtisserie ou comme coulis sur une salade de fruits rouges.

Degrés d'alcool

25 % vol

Centilisation

50cl

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

GB