

GABRIEL BOUDIER DIJON®

Crème de Café



Cette crème de Café rappelle les meilleurs espressos italiens, idéal pour vos recettes originales ou de café alcoolisé, elle tient ses promesses en restituant exactement le goût de l'espresso.

Elaboration du produit

La crème de Café est élaborée à partir des grains de cafés torréfiés arabica. Elles sont mises à macérer dans l'alcool afin d'extraire la couleur et les notes onctueuses du café. 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 : Note de café torréfié

EN BOUCHE : Riche, gourmand, intense, offrant un goût authentique de café avec une finale longue et très aromatique.

Usage

La crème de café se déguste en digestif. Parfait pour apporter une pointe d'amertume et une touche aromatique prononcée de café à vos cocktails ou pâtisseries (tiramisu, crème brûlée), elle saura rehausser et aromatiser toutes vos recettes imaginatives. La crème de café reste un ingrédient phare dans la préparation des cafés alcoolisés (le café amaretto...)

Histoire du produit

La crème de café se déguste en digestif. Parfait pour apporter une pointe d'amertume et une touche aromatique prononcée de café à vos cocktails ou pâtisseries (tiramisu, crème brûlée), elle saura rehausser et aromatiser toutes vos recettes imaginatives. La crème de café reste un ingrédient phare dans la préparation des cafés alcoolisés (le café amaretto...)

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

