

GABRIEL BOUDIER DIJON®



Curaçao Triple Sec

Célèbre par son nom, le Curaçao Triple Sec, cette liqueur aux notes expressives d'agrumes est digne du savoir-faire de la Maison Gabriel Boudier.

Elaboration du produit

Les écorces de ces petites oranges amères sont distillées dans nos alambics vieux de 170 ans. Le distillat d'orange est additionné d'arômes naturels d'orange et d'une dose judicieuse de sucre, la note aromatique est caractérisée par son amertume.

Dégustation

Cette liqueur à la robe transparente reflète au nez les notes d'agrumes. En bouche, elle égaie le palais de façon rafraîchissante grâce aux saveurs d'oranges amères. Les écorces distillées offrent une légère amertume. L'élégance des arômes de cette orange est bien particulière.

Usage

Le curaçao triple sec est utilisé pour la dégustation de nombreux cocktails ou de recettes culinaires, par exemple : "les crêpes suzettes". Plusieurs cocktails classiques tels que le Cosmopolitan, la margarita ont vu le jour grâce à cette liqueur.

Histoire du produit

Le curaçao triple sec est utilisé pour la dégustation de nombreux cocktails ou de recettes culinaires, par exemple : "les crêpes suzettes". Plusieurs cocktails classiques tels que le Cosmopolitan, la margarita ont vu le jour grâce à cette liqueur.

Degrés d'alcool

38% Vol.

Centilisation

50cl

GB