Liqueur de Maracuja

La liqueur de Maracudja Gabriel Boudier est sans conteste une des références les plus exotiques de la gamme.

Elaboration du produit

La liqueur de Maracudja est élaborée à partir d’infusion de fruit de la passion. Nous réalisons une macération très concentrée du fruit de la passion auquel nous ajoutons de l’acide citrique. Nous procédons ensuite à l'addition du sucre dont la dissolution se fait à froid directement dans l'infusion 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

Pour les amateurs de fruits exotiques, la liqueur de maracuja est très gourmande. Elle tient ses promesses d’égayer les papilles et de faire voyager dans les jungles du tropique ou sur les plages chaudes d'été.

SON PARFUM : son odeur de fruit sauvage mûr se relève, gourmand, sucré.

EN BOUCHE : la plénitude du fruit se fait savoir, son alliance entre douceur et notes acidulée, rend ce moment dégustation un pur plaisir.

Usage

La liqueur de Maracudja se déguste pure avec des glaçons. Idéal pour toutes les créations de cocktails exotiques, il est possible de réaliser avec cette liqueur des cocktails emblématiques, par exemple “le pornstar martini”.

Histoire du produit

La liqueur de Maracudja se déguste pure avec des glaçons. Idéal pour toutes les créations de cocktails exotiques, il est possible de réaliser avec cette liqueur des cocktails emblématiques, par exemple “le pornstar martini”.

Degrés d'alcool	Centilisation
15 % vol	50cl

www://boudier.com