

GABRIEL BOUDIER DIJON®

Crème de Figes



La crème de Figes de Gabriel Boudier est une crème fruitée, moelleuse et finement mielleuse. Elle clôtura parfaitement vos repas.

Elaboration du produit

La crème de Figue est élaborée à partir de figes séchées et de figes fraîches. Elles sont mises à macérer afin d'extraire toutes les saveurs du fruit. 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

La crème de figes apportera une touche de finesse à vos dégustations, son parfum, son goût, son authenticité ne cessera de vous séduire.

SON PARFUM : Gourmand, éclat de fruits

EN BOUCHE : Note de fruit confit, gourmand à la saveur rafraîchissante et aromatique laissant sur une fin onctueuse et des notes de miel.

Usage

En cuisine, la liqueur de Figes trouvera sa place en fin de cuisson d'un magret de canard, foie gras, crumbles.

En apéritif, avec du crémant, champagne, du vin rosé ou pour toutes vos recettes de cocktails.

Elle peut être consommée pure avec des glaçons.

Histoire du produit

En cuisine, la liqueur de Figes trouvera sa place en fin de cuisson d'un magret de canard, foie gras, crumbles.

En apéritif, avec du crémant, champagne, du vin rosé ou pour toutes vos recettes de cocktails.

Elle peut être consommée pure avec des glaçons.

Degrés d'alcool
20% vol

Centilisation
50cl

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

GB