



Crème de Menthe Verte

La sélection de menthe donne à cette liqueur sa fraîcheur épicée. Subtile et puissante, elle répondra à toutes les attentes des amateurs de menthe. Frais et épicé en même temps, c'est le secret de cette liqueur.

Elaboration du produit

La crème de menthe verte est élaborée à partir des feuilles de menthes. Elles sont mises à macérer puis à distiller afin d'extraire tous les arômes herbacés des feuilles. La note de menthe est renforcée par l'huile essentielle de menthe. 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

SA ROBE : Vert chlorophylle

SON PARFUM : Menthe fraîche, Impression poivrée. Très intense

EN BOUCHE : Cela nous rappelle clairement l'enfance. Et sa longueur, fraîche et intense en bouche.

Usage

La liqueur de menthe peut se boire nature en long drink avec des glaçons.

Idéal pour vos cocktails, très rafraîchissant, son arôme herbacé et son soupçon de note poivrée apportera une touche élégante à vos cocktails de créations végétales.

Histoire du produit

La liqueur de menthe peut se boire nature en long drink avec des glaçons.

Idéal pour vos cocktails, très rafraîchissant, son arôme herbacé et son soupçon de note poivrée apportera une touche élégante à vos cocktails de créations végétales.

Degrés d'alcool

21 % vol

Centilisation

50cl

www://boudier.com

GB