

Depuis 1962, les eaux-de-vie de fruits G. Miclo font la réputation de notre Distillerie et ont été récompensées à de nombreuses reprises au Concours Général Agricole de Paris. C'est tout notre savoir-faire qui permet d'extraire du fruit les parfums les plus concentrés. Aussi, très rapidement nous avons développé en parallèle une gamme de crèmes de fruits. Associées à un vin blanc ou à un Crémant bien frais et désormais utilisées en cocktails et en pâtisserie, les crèmes de fruits révèlent de doux parfums.

>> ELABORATION

Le jus du fruit, l'eau-de-vie, le sucre et l'eau sont les ingrédients nécessaires à l'obtention d'une crème de fruits. Après les avoir assemblés, la crème est alors filtrée. Des arômes peuvent également être ajoutés à la préparation pour « soutenir » le goût du parfum, tout comme les colorants qui permettent de rectifier la couleur, si nécessaire. Enfin, la crème est embouteillée en petites séries afin de garantir un produit de première fraîcheur.

>> QUALITES ORGANOLEPTIQUES

Au nez : un parfum délicat et d'une grande finesse.
En bouche : la saveur généreuse du fruit.

>> DEGUSTATION

La crème de fruits se déguste à température ambiante et se décline de différentes manières :

- pure, sur un lit de glaçons
- en apéritif : versez 3 cl de crème de fruits puis complétez avec un Crémant/Champagne.
- en pâtisserie : pour napper une glace, sur une tarte aux fruits ou sur des fruits rafraîchis.

>> INFORMATIONS TECHNIQUES

Références : Cassis, Myrtille, Mûre, Framboise, Pêche des Vignes, Mirabelle

Degré : 18% vol.

Contenance : 50 cl

Conditionnement : x 6 bouteilles

