

Fiche produit
LIQUEURS
« ORIGINALES » 18% vol.

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 liqueurs, qui se caractérisent par plus de douceurs de par leur édulcoration. La gamme des liqueurs « originales » est composée de 3 parfums, elles se dégustent en digestif mais s'utilisent aussi en cuisine et en pâtisserie. C'est pour cette raison que figurent des idées recettes au dos de la bouteille.

>> ELABORATION

Les épices ou les arômes de fleurs, l'eau-de-vie, le sucre et l'eau sont les ingrédients nécessaires à l'obtention d'une liqueur. Après les avoir assemblés, la liqueur est alors filtrée. Des colorants peuvent être ajoutés pour rectifier la couleur, si nécessaire. Enfin, la liqueur est embouteillée en petites séries afin de garantir un produit de première fraîcheur.

>> QUALITES ORGANOLEPTIQUES

Au nez : on retrouve toute la puissance des épices ou des fleurs.
En bouche : onctuosité et belle longueur.

>> DEGUSTATION

Nos liqueurs se dégustent légèrement rafraîchies, afin de révéler tous les arômes. Pour cela, il suffit de givrer les parois du verre ballon avec un glaçon, en le faisant tourner.

Elles peuvent également trouver leur place dans des préparations culinaires :

- en apéritif : intégrées à un cocktail ou associées à un Crémant.
- en dessert : pour arroser une salade de fruits ou pour parfumer une panna cotta

>> INFORMATIONS TECHNIQUES

Références : Pain d'Épices, Rose, Violette, Café

Degré : 18% vol.

Contenance : 50 cl

Conditionnement : x 6 bouteilles

