

LIQUEUR D'ABRICOT

Liqueur élaborée à partir d'infusion d'abricots "rouge du Roussillon".

- Au nez arômes très typiques rappelant la douceur et le fruité du jus. De fines notes d'amandes se fondent dans l'ensemble aromatique.
- En bouche, des notes d'amandes en attaque, puis saveurs sucrées de l'abricot. Au final, un bouquet fruité très proche de la marmelade abricot.

SUGGESTIONS DE CONSOMMATION

Pure sur glace pilée et en cocktails.

Paradise

8 cl Gin
3 cl Liqueur d'Abricot
3 cl Jus d'orange
1 cl Jus de citron pressé

Méthode : Cocktail à réaliser au shaker.

Apricot Sour

6 cl Liqueur d'Abricot
2 cl Egg White Giffard
3 cl Jus de citron frais

Méthode : Utiliser la technique du Dry Shake. Filtrer et servir. Garnir d'un zeste de citron.

The Slope

(créé par Julie Reiner)

7,5 cl Whisky
2,25 cl Vermouth Extra Dry
0,75 cl Liqueur d'Abricot
1 trait Angostura bitters

Méthode : Mélanger les ingrédients dans un shaker avec des glaçons et servir dans un verre préalablement rafraîchi.



50 cl : 3 18029 005869 5
70 cl : 3 18029 150152 7
25%