

MANGALORE

Liqueur aux notes pimentées et épicées (cardamome, cannelle....). Un mélange étonnant, fort et subtil à l'évocation indienne.

- Belle couleur rouge.
- Nez chaud, épicé, envoûtant. Notes florales et herbacées.
- En bouche, l'attaque poivrée du piment est de suite arrondie par le parfum citronné de la cardamome et la douceur de la cannelle, puis la note poivrée réapparaît mêlée aux parfums ronds et sucrés des épices.

SUGGESTIONS DE CONSOMMATION

En cocktails ou shooter avec du whisky.

Mangalore Sour

5 cl Mangalore
1 cl Sirop de Gomme Giffard
1/2 Citron vert

Méthode : Dans un verre, presser un citron vert et remplir de glace pilée. Verser les ingrédients et remuer jusqu'à ce que les parois soient glacées.

Rouge Pastille

1 cl Mangalore
2 cl Menthe-Pastille
1 cl Sirop de Fleur de sureau Giffard
8 cl Jus de cranberry

Méthode : Verser les ingrédients dans un shaker. Remuer vigoureusement. Filtrer et servir dans un verre à cocktail.

Spicy Pisco Sour

2 cl Mangalore
4 cl Pisco Acholado Demonio
2 cl Jus de citron frais
1/2 Blanc d'oeuf
3 traits Orange bitters
3 traits Aromatic bitters

Méthode : Utiliser la technique du Dry-shake.



70 cl : 3 18029 151550 0
40%