

CRÈME DE CACAO BLANC

Liqueur élaborée à partir d'arôme naturel de cacao.

- Au nez, très fort arôme de cacao avec une légère note de café, enrobée par la vanille et le caramel.
- Attaque en bouche très douce et sucrée, puis arômes puissants de chocolat noir et de café.
Fin de bouche très beurrée.

SUGGESTIONS DE CONSOMMATION

Pure sur glace pilée et en cocktails.

Grasshopper

4 cl Peppermint-Pastille
2 cl Crème de Cacao blanc
3 cl Crème fraîche

Méthode : Short drink à réaliser au shaker rempli de glaçons. Filtrer et servir dans un verre à martini.

After Eight Martini

3 cl Gin
4 cl Crème de Cacao blanc
2 cl Menthe Pastille

Méthode : Mélanger les ingrédients dans un verre à martini rempli de glaçons. Garnir des feuilles de menthe.

Carmen

3 cl Vodka
3 cl Crème de Cacao blanc
3 cl Crème de Fraises des bois
1 cl Menthe-Pastille
3 cl Mousse de lait

Méthode : Cocktail à réaliser au shaker. Garnir de fraises, de feuilles de menthe et de copeaux de chocolat noir.



70 cl : 3 18029 200220 7
25%