

# 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%