

CRÈME DE CASSIS D'ANJOU

Crème de fruits élaborée à partir d'infusion de baies de cassis, récoltées dans le Val de Loire et issues de l'Agriculture raisonnée. Celle-ci garantie des fruits de haute qualité au niveau gustatif, nutritionnel et sanitaire.

- Nez légèrement poivré et d'une grande intensité aromatique.
- Attaque en bouche légèrement acidulée suivie de l'arôme puissant du cassis. L'amertume du fruit se dessine subtilement en finale.

Suggestions de consommation

A l'apéritif avec un vin blanc sec, un vin de fines bulles, ou en cocktails.

El Diablo

4 cl Tequila
1 cl Crème de Cassis d'Anjou
¼ Citron vert
12 cl Ginger Ale

Méthode : Piler le citron vert dans un verre highball. Ajouter des glaçons et les autres ingrédients. Remuer à l'aide d'une cuillère à mélange. Servir aussitôt.

La Gogane Royale

8 cl Crémant
1 cl Crème de Cassis d'Anjou
1 cl Liqueur Poire William

Méthode : Cocktail à réaliser directement au verre. Verser la liqueur puis la crème et compléter de vin Crémant/pétilant.

Thé au Cassis

4 cl Crème de Cassis d'Anjou
15 cl Thé Earl Grey
Jus de citron

Méthode : Servir très frais et garnir de quelques feuilles de menthe.



70 cl : 3 18029 050108 5
1 L : 3 18029 050060 6
16 %