

CRÈME DE FRAISE DES BOIS et fraise

Crème de fruits élaborée à partir d'infusion de fraises des bois et de fraises.

- Nez fruité très intense, fraîcheur du fruit légèrement acide.
- Attaque en bouche acidulée amenant fraîcheur et vivacité. Les arômes évoluent au cours de la dégustation ; de la verveur du fruit des sous bois vers le fruit très mûr typé confiture. Impression aromatique très agréable en fin de bouche.

Suggestions de consommation

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

Cosmo Fruits Rouges

4 cl Vodka
2 cl Crème de Fraise des Bois
6 cl Jus de cranberry

Méthode : Verser tous les ingrédients dans un verre à cocktail avec des glaçons. Bien mélanger et servir frais.

Red Wood

(créé par Fernando Castellon)

4 cl Rhum ambré Clément
2 cl Crème de Fraise des Bois
1 trait Angostura bitter

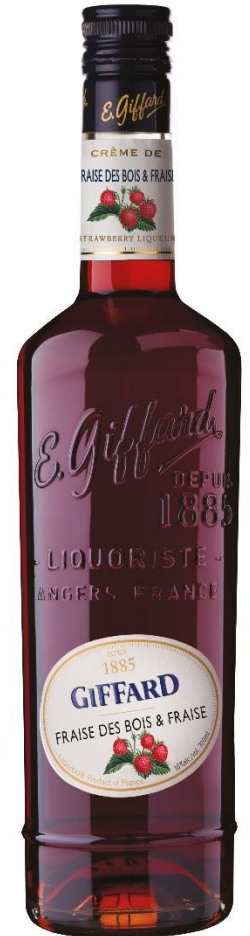
Méthode : Cocktail à réaliser au shaker. Garnir d'un zeste de citron.

Carmen

(créé par Pavlos Aslanidis à la Giffard West Cup 2015)

3 cl Vodka
3 cl Crème de Fraise des Bois
3 cl Crème de Cacao blanc
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 : 318029 003300 5
16 %