

# CRÈME DE FRAMBOISE

## Crème de fruits élaborée à partir d'infusion de framboises.

- Nez légèrement épicé et caractéristique du fruit. Arômes puissants pouvant rappeler d'autres fruits rouges comme le cassis et la groseille.
- Attaque en bouche vive et dynamique car finement acidulée. Petit côté poivré très agréable. Bouche très fruitée avec des notes de mûres, cassis et autres petits fruits rouges acidulés. Finale longue et aromatique, très fidèle aux arômes de la baie.

## Suggestions de consommation

A l'apéritif avec un vin blanc sec, un vin de fines bulles, ou en cocktails.  
En coulis sur un sorbet mangue, passion ou ananas, sur une glace vanille ou nougat.

### Délice des Iles

4 cl Rhum blanc Clément 40%  
2 cl Crème de Framboise  
8 cl Jus de pomme  
1 pincée de cannelle

*Méthode :* Verser tous les ingrédients dans un shaker rempli de glaçons. Shaker vigoureusement. Filtrer et servir dans un verre à cocktail.

### La Dame en Rose

8 cl Crémant  
1 cl Crème de Framboise  
0,5 cl Sirop de Pamplemousse  
Rose  
0,5 cl Jus de citron

*Méthode :* Dans un verre, verser la crème, le sirop puis le jus et compléter de Crémant. Ajouter quelques glaçons et mélanger délicatement.

### Cosmopolitan Framboises

2 cl Vodka  
4 cl Crème de Framboise  
2 cl Liqueur Curaçao Triple Sec  
1 cl Jus de citron vert

*Méthode :* Verser tous les ingrédients dans un shaker rempli de glaçons. Shaker vigoureusement. Filtrer et servir dans un verre à cocktail.



70 cl : 318029 003297 8  
16 %