

CRÈME DE PAMPLEMOUSSE ROSE

Crème de fruits réalisée à partir d'infusion de zestes de pamplemousse rose.

Médaille d'argent - San Francisco World Spirits Competition 2014

- Nez intense typique du jus de pamplemousse, légèrement zesté et floral.
- Bouche très aromatique, bon équilibre entre l'amertume, l'acidité et le fruité, avec une note zestée en fin de bouche.

Suggestions de consommation

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

Perle Rose

3 cl Vodka
3 cl Crème de Pamplemousse
Rose
1 cl Sirop de Gomme
2 cl Jus de citron
4 cl Eau pétillante

Méthode : Cocktail à réaliser au shaker. Servir dans un verre à vin.

Pamp' Style

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

Méthode : Verser la crème, le sirop puis le jus de citron et compléter de Crémant. Ajouter quelques glaçons et mélanger délicatement.

Electric Raspberry

2 cl Vodka Citron
2 cl Crème de Pamplemousse
Rose
0,5 cl Sirop de Grenade
5 Framboises fraîches

Méthode : Presser les framboises dans le shaker à l'aide d'un pilon. Ajouter les autres ingrédients et des glaçons. Agiter puis servir en filtrant.



70 cl : 3 18029 002383 9
16 %