

CRÈME DE FRUIT DE LA PASSION

Crème de fruits élaborée à partir de jus concentré de fruit de la passion.

- Au nez, notes fruitées très caractéristiques de la pulpe du fruit. Ensemble puissant.
- Goût très fruité et velouté en début de bouche puis apparaissent des notes acidulées typiques du fruit de la passion.

Suggestions de consommation

Pure sur glace pilée et en cocktails.

Passion

3,5 cl Rhum
2,5 cl Crème de Fruit de la
Passion
9 cl Jus d'ananas

Méthode : Cocktail à réaliser au
shaker.

Passion Touch

4 cl Vodka
3 cl Crème de Fruit de la
Passion
0,5 cl Sirop de Citron Vert
1 trait Sirop de Grenadine
10 cl Jus d'orange

Méthode : Cocktail à réaliser
au shaker.

A Passion of Sour

4 cl Crème de Fruit de la
Passion
2 cl Egg White Giffard
2 cl Jus de citron frais

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



70 cl : 318029 003895 6
16 %