

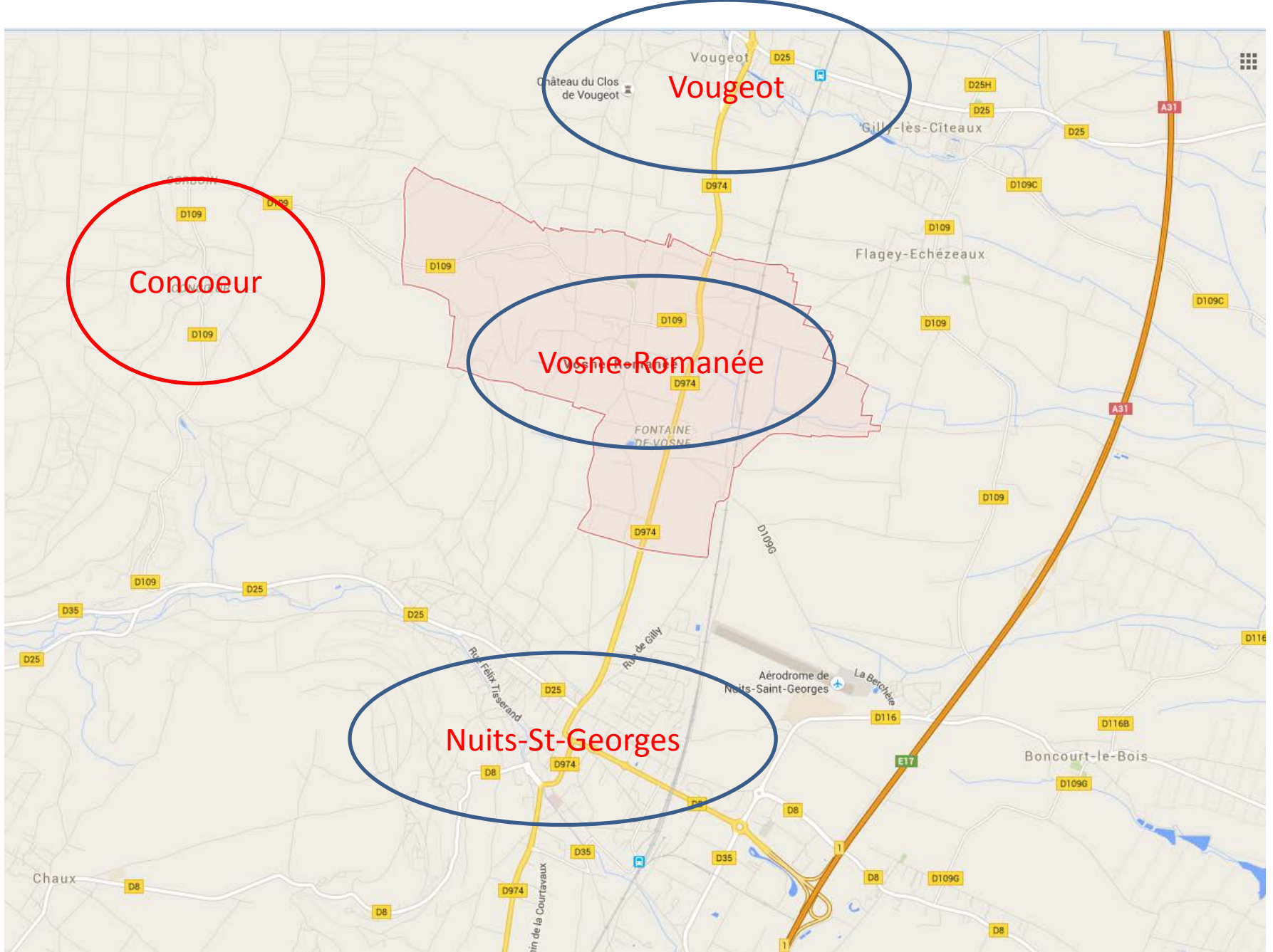
# Crème de cassis de Bourgogne

	Liqueur	Crème de + Fruit	Crème de Cassis	Crème de Cassis de Bourgogne	Trenel
Statut	Dénom. Commerciale	Dénom. Commerciale	Dénom. Commerciale	IGP	IGP
Sucres	100 g	250 g	400g	450g	450g de betterave très raffiné.
Goût	Aromatisation lait ou fruit	Aromatisation fruit	Fruits naturels	Fruits naturels	Fruits naturels
Charge en fruit	-	-	250 g/l	250 g/l	+ de 400 g/l
% Vol	15	15	15	15	15

	Crème de Cassis de Bourgogne	Trenel
	Règlementation 01 2015 =	Nouvelle IGP 28/01/2015
Variétés	Noir de Bourgogne, Royal de Naples, Blackdown, Andega, Andorine	Noir de Bourgogne & Royal de Naples.
NB : Noir de Bourgogne = variété tardive aux qualités organoleptiques inégales		
Culture		Enherbement I en partie en bio autre partie en culture raisonnée
Pieds / Ha	Max 5500 - 7000 P/Ha 6 T / Ha	8000 pieds
Fruits	min 250 g/l Frais + fruits congelés	+ de <b>400 g/l (+ que concurrents)</b> Jus de goutte non rectifié.
Temps macération	3 semaines	2 mois chez Trenel
Récupération des fruits pour une 2 <sup>ème</sup> macération	Autorisé	Jamais pratiqué
Terroir	Bourgogne	De Concoeur , Village Hautes Côtes à l'ouest de Vosnes et Vougeot

# Trenel

- Maison traditionnelle Bourguignonne
- Familial de 1928 – 2015 puis Chapoutier
- On ne fait bien que ce que l'on connaît bien.
- KIS: Les meilleurs fruits, + une bonne concentration, + une longue macération, + un bon dosage (=équilibre).
- Les moins sucrées et les plus fraîches du marché
- Du fruit, de la finesse, de la gourmandise + de 400 g de fruits utilisé au litre.
- La crème de cassis est le produit qui a fait la réputation de Trenel: Fauchon, Lenôtre, G Blanc, Taillevent, Tour d'Argent, Bocuse,...



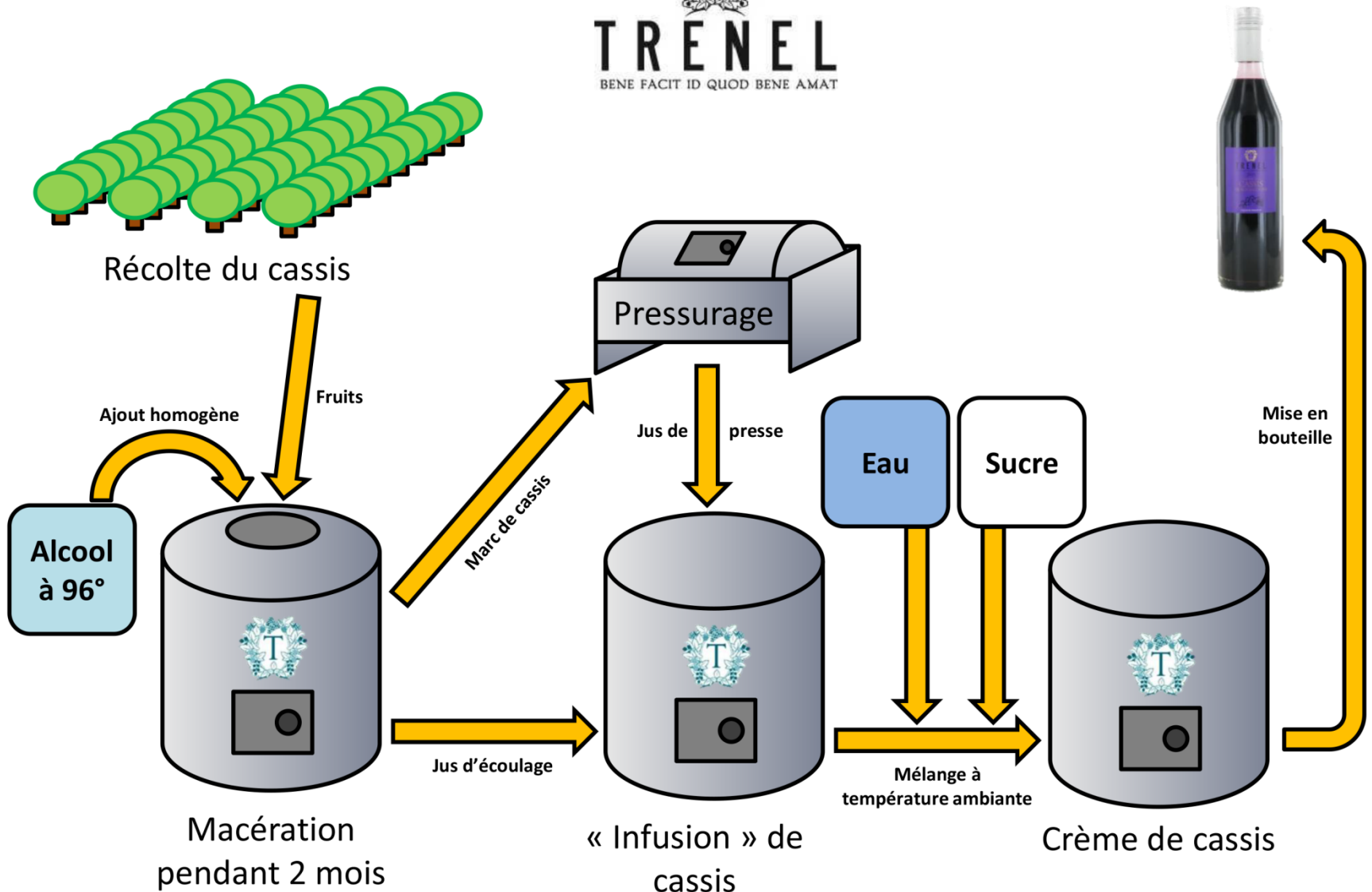
Vougeot

Concoeur

Vosne-Romanée

Nuits-St-Georges

# Schéma d'élaboration



# Photos



# Kir - Kir Royal - sur glace



# Idées

« Faisselle and Crème de Cassis » creamy cheese with Crème de Cassis



Verine Cheese and Crème de Cassis



Fresh Figs and Crème de Cassis



Baked Pear and Crème de Cassis



Muffins with Pear Red Fruits and Crème de Cassis



Lemon Garnish, red fruits and Crème de Cassis



Vanilla Ice Cream, Raspberry and Crème de Cassis

Associated to other alcohol to make a fruity cocktail. To personalize and enhance yours.



Cocktail Shrimp with veggies Sauce Crème de Cassis



Roasted Tuna Fish with Crème de Cassis gravy



Crushed Ice of Peaches and Red Fruits and Crème de Cassis



Just by itself!  
On crushed Ice with Mint Leaf ... to drink with a straw.

