



CRÈME DE CALVADOS

CALVADOS CREAM

Mélange harmonieux de jeune calvados et d'une base de crème légère, la liqueur de crème **Calvados Cream** est une liqueur douce et onctueuse aux arômes de caramel, pommes et vanille.

PRÉPARATION :

La crème de calvados se compose de calvados à 69% vol. âgé de deux ans, de liqueur de crème, de sucre et de caramel. Le calvados est mélangé avec la liqueur de crème, le sucre et le caramel. Le mélange, obtenu par brassage à basse température est embouteillé dans des bouteilles opaques.

Alcool : 15 % vol.

DÉGUSTATION :

Oeil : Couleur café crème.

Nez : Doux, sucré, caramel et pommes.

Bouche : Onctueux et doux. Attaque en bouche sur des arômes de caramel sucré et de pommes. Finale sur la vanille.

CONSEILS :

- Conservation : Fermée, la bouteille peut se conserver pendant 2 ans à température ambiante. Une fois la bouteille ouverte, conserver au frais et consommer dans les six mois.

- À l'apéritif et en digestif : servir nature, frais sur glace.

- En cuisine : Utilisation en pâtisserie, en nappage pour les desserts à base de pomme. Délicieux avec une boule vanille.



Types de bouteille : 50 cl - 70 cl

