

Crème de Banane

Banana liqueur



ÉLABORATION / MAKING PROCESS

Mobilisant tout son savoir-faire de liquoriste, la Distillerie Combiér a développé une gamme de parfums et saveurs préparés à l'ancienne : macération longue et presse légère pour en faire une infusion de fruit particulièrement parfumée. La crème de banane dégage des notes de bananes caramélisées et de bananes mûres et pourra se consommer pure, sur glace ou bien en cocktails.

Mobilizing all its liqueur-making know-how, the Combiér Distillery has developed a range of flavors and flavors prepared the old-fashioned way: long maceration and light pressing to make a particularly fragrant fruit infusion. The banana cream releases notes of caramelized bananas and ripe bananas and can be consumed pure, on ice or in cocktails.

PRODUIT / PRODUCT

% vol./% vol.:	22
Process/process:	Assemblage / Blend
Sucre/Sugar (g/L):	325

La crème de banane dégage des notes de bananes caramélisées et de bananes mûres et pourra se consommer pure, sur glace ou bien en cocktails.

The banana cream releases notes of caramelized bananas and ripe bananas and can be consumed pure, on ice or in cocktails.