

Crème de Cacao blanc

White cocoa liqueur



ÉLABORATION / MAKING PROCESS

Mobilisant tout son savoir-faire de liquoriste, la Distillerie Combiér a développé une gamme de parfums et saveurs qui sont la boîte à trésors des mixologues. La crème de cacao blanc est réalisée à partir d'extrait de cacao. Ses notes torréfiées se marieront parfaitement à L'Original Combiér liqueur d'orange pour en faire une Orangette : la traditionnelle gourmandise à l'orange confite enrobée de chocolat revisitée en cocktail.

Mobilizing all its know-how as a liquor maker, the Combiér Distillery has developed a range of fragrances and flavors which are the treasure box of mixologists. White cocoa cream is made from cocoa extract. Its roasted notes will go perfectly with L'Original Combiér orange liqueur to make an Orangette: the traditional delicacy of candied orange coated with chocolate, revisited in a cocktail.

PRODUIT / PRODUCT

% vol./% vol.:	22
Sucre/Sugar (g/L):	400

IDÉES RECETTE

After Eight :

- 1cl crème cacao blanc
- 1cl menthe blanche
- 8cl bulles

Coco Cherry :

- 1cl crème cacao blanc
- 2cl Guignolet d'Anjou
- 8cl bulles