

Liqueur de Curaçao bleu

Blue curaçao liqueur



ÉLABORATION / MAKING PROCESS

Mobilisant tout son savoir-faire de liquoriste, la Distillerie Combiel a développé une gamme de parfums et saveurs qui sont la boîte à trésors des mixologues. Composé d'un esprit de triple sec (distillation d'écorces d'oranges) et de sirop pur sucre, le curaçao bleu est une liqueur douce qui pourra se consommer en digestif servi bien frais, mais également dans vos cocktails pour leur donner une couleur festive : Blue Lagoon, Kiss Cool...

Mobilizing all its liquorist know-how, the Combiel Distillery has developed a range of flavors and flavors that are the treasure box of mixologists. Composed of a spirit of triple sec (distillation of orange peel) and pure sugar syrup, blue curaçao is a sweet liqueur that can be consumed as a digestive served chilled, but also in your cocktails to give them a color festive: Blue Lagoon, Kiss Cool...

PRODUIT / PRODUCT

% vol./% vol.:	25
Process/process:	Distillation/ Distillation
Sucre/Sugar (g/L):	300

En digestif servi bien frais, mais également dans vos cocktails pour leur donner une couleur festive : Blue Lagoon, Kiss Cool...

As a digestive served chilled, but also in your cocktails to give them a color festive: Blue Lagoon, Kiss Cool...