

# Crème de Menthe blanche



## ÉLABORATION

Mobilisant tout son savoir-faire de liquoriste, la Distillerie Combière a développé une gamme de parfums et saveurs qui sont la boîte à trésors des mixologues. Réalisée à partir d'extrait naturel de menthe, cette crème Combière invite à une dégustation enveloppante et pleine de fraîcheur.

## PRODUIT

<b>Centilisation</b>	70
<b>% vol :</b>	25
<b>Process :</b>	Macération
<b>Sucre/Sugar :</b>	390

Servie bien frappée en fin de repas, avec un café-crème, en cocktail ou en cuisine, la crème de menthe blanche Combière saura s'adapter à toutes vos envies.

## IDÉE RECETTE COCKTAIL

- After Eight :
- 1cl menthe blanche
  - 1cl crème cacao blanc
  - 8cl bulles