

Crème de Violette



ÉLABORATION / LIQUEUR 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. Réalisée à partir d'arôme naturel de violette, cette crème de violette est délicate, légère et très parfumée.

Distillerie Combiér's craftsmanship comes into its own in this incredible range of flavours that play to the talents of both chefs and mixologists. Flavoured with natural violet aroma, this violet liqueur is delicate, light and very fragrant.

PRODUIT

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

Nature, à 4 ou 5 degrés ou sur de la glace pilée. Avec un vin effervescent sec, chardonnay ou chenin de préférence, Accompagne également le chocolat sous toutes ses formes.

On its own, fresh (39-41°F) or on crushed ice. Can also be topped with dry sparkling wine (chardonnay or chenin), it also goes well with chocolate in any form.