

# Liqueur de Noisette

## Hazelnut 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. Préparée à partir d'infusion de noisettes grillées.

*Mobilizing all its know-how as a liqueur maker, Distillerie Combiér has developed a range of flavors and fragrances that are the mixologists' treasure box. Prepared from an infusion of roasted hazelnuts, Combiér hazelnut.*

### PRODUIT / PRODUCT

<b>% vol./% vol.:</b>	25
<b>Process/process:</b>	Macération / Maceration
<b>Sucre/Sugar (g/L):</b>	300

A consommer à l'apéritif accompagnée d'un vin blanc ou effervescent. La liqueur de noisette Combiér agrémentera vos kirs, boissons chaudes, préparations culinaires à base de praline ou de vanille, digestif et cocktails : une aubaine pour les gourmands créatifs !

*Liqueur will enhance your kirs, hot drinks, culinary preparations with praline or vanilla, digestif and cocktails: a godsend for creative gourmands!*