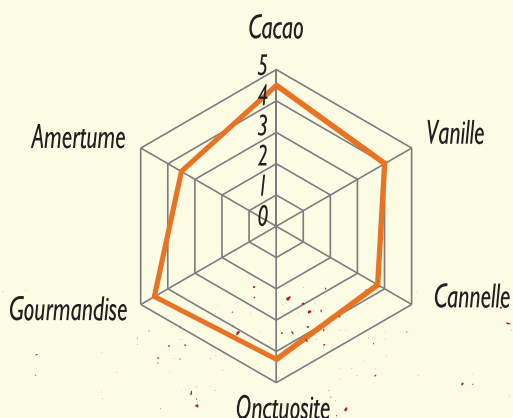




LES HERITIERS CRASSOUS DE MEDEUIL

RECETTE ORIGINALE

MACERATION NATURELLE

Bitters J.M

CACAO FORASTERO

ORIGINE DU PRODUIT

Macération de fèves de cacao torréfiées, cacahuètes, café, branches de salsepareille, zestes de citron vert, gousses de vanille et bâtons de cannelle. Les fèves de cacao proviennent de l'exploitation de l'Habitation Pécol à Basse-Pointe.

SPÉCIFICITÉ

Un BITTER est un exhausteur de goût. Sa particularité est de présenter un goût amer en bouche. Il est également concentré en parfum, permettant alors d'exhaler les parfums d'un cocktail. Ce bitter cacao apportera de la gourmandise à tous les cocktails.

NEZ

Son nez présente de belles notes de fèves de cacao torréfiées, agrémentés de cacahuète et d'une touche vanillée. La noix de coco apporte beaucoup de volupté à ce bitter riche, chaleureux et gourmand. Ses effluves font référence sans nul doute au chocolat communion dégusté en Martinique pour les fêtes locales.

BOUCHE

La bouche est puissante sur les épices qui le composent, à savoir la vanille et la cannelle. L'amertume du cacao, de la salsepareille et du zeste de citron est plutôt subtile et délicate.

FINALE

La fin de bouche est envoutante, ronde, gourmande et onctueuse sur le cacao.

- Code Ean13 unité: 3 32906 000207 4
- Code Ean13 carton: 3 32906 000208 1
- FORMAT: 10cl
- % Vol : 48.60 alc



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.