

DISTILOIRE

SPRITUEUX
AUTHENTIQUES




PRODUIT DE FRANCE

TOUTE LA GOURMANDISE ET L'INTENSITÉ DU CAFÉ MOKA DANS UNE LIQUEUR D'EXCEPTION

BOLD CREW

ORIGINE CAFÉ :

Arabica d'Ethiopie (Moka) cultivé en agriculture biologique et paysanne, terroir d'altitude (2000 m), séchage nature sur lits africains.

ELABORATION :

Sélection et torréfaction lente par les Cafés Coic en Bretagne, extraction à froid (Cold Brew).

NOTE DE DÉGUSTATION :

Nez intense aux arômes de café torréfié et fève de cacao. Bouche gourmande, notes d'écorce d'orange, amande grillée, pistache et caramel. Très bel équilibre, finale pâtisseries (éclair au café, tiramisu).

ACCORDS :

Accompagne à merveille les desserts et pâtisseries.



20% vol. 70 cl.
Liqueur

www.distiloire.com



CONSEIL DE DÉGUSTATION :

Pur, frais, sur glace,
ou en cocktails
(Espresso Martini,
White Russian, Coffee
Negroni...)



ESPRESSO MARTINI

- 3 cl Liqueur de Café Bold Crew
- 3 cl Vodka
- 1 cl Sucre liquide (facultatif)
- 1 Espresso

Ajoutez tous les ingrédients dans un shaker avec de la glace

Secouez et servez

Profitez !

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