



Crème de Menthe, G.E. Massenez, Alsace, Frankrig

Historien om Distillerie Massenez går helt tilbage til 1870, da Jean-Baptiste Massenez som destillatør grundlagde firmaet i Val de Villé i Alsace. Han banede vejen for sine efterkommere ved at videregive sin store knowhow. I dag er det hans barnebarn Gabriel-Eugène, kaldet Gaby, som på fornemmeste vis kombinerer kreativitet, innovation, samt branding af Massenez.

Som specialist i frugtmaceration til brug for bl.a. deres eaux-de-vie er Distillerie Massenez anerkendt for deres uforlignelige kvalitet og smag. Med deres nye og spændende serie Creams & Liqueurs producerer de highend Creams & Liqueurs, som vil glæde de mest krævende ganer, takket være en uovertruffen aromatisk duft, smag og kvalitet.

Crème de Menthe

Massenez Crème de Menthe skiller sig ud på grund af finesse i dens smag og elegance i dens duft, som er helt tro mod sødmens fra den oprindelige plante.

Den kan blandt andet bruges i følgende cocktail:

Grasshopper:

- 2,5 cl. Crème de Menthe
- 2,5 cl. Liqueur de Cacao Blanc
- 2,5 cl. Fløde
- Isterner

Hæld is i et cocktailglas. Hæld alle ingredienser over i en shaker med is og shake i ca. 20 sek. Hæld isen fra glasset og si over i det afkølede glas. Pynt af med et mynteblad.



Oprindelse

Alsace.

Størrelser

Fås i størrelsen:
50 cl.

Alkoholprocent

20%.

Johs. M. Klein Distribution A/S

Agenturer for vine og spirituosa • Grundlagt 1886

Priorparken 845 • 2605 Brøndby
Telefon 70 23 12 11 • www.jmk.dk • Mail info@jmk.dk