



Liqueur de Cacao Blanc, 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.

Liqueur de Cacao Blanc

I duften såvel som i smagen har den dejlige noter af sød chokolade og mandler.

Den kan blandt andet bruges i følgende cocktail:

Cricket:

- 3 cl. Liqueur de Cacao Blanc
- 2 cl. Vodka
- 1 cl. Crème de Menthe
- 3 cl. Fløde
- Isterninger
- Muskatnød

Kom alle ingredienserne i en shaker, fyld den med isterningerne, og shake. Sigt indholdet over i et afkølet cocktailglas og riv en smule muskatnød over.



Oprindelse

Alsace.

Størrelser

Fås i størrelsen:
50 cl.

Alkoholprocent

25%.

Johs. M. Klein Distribution A/S

Agenturer for vine og spirituosaa • Grundlagt 1886

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