



Guignolet de Dijon (kirsebær), Gabriel Boudier, Dijon, Frankrig

Håndværk og ekspertise har været kendetegn og ånd for Gabriel Boudier i 150 år. Gabriel Boudier er blevet til en verden for sig selv. Siden sin grundlæggelse i 1874 har firmaet løbende forfinet og udvidet sine traditionelle fremstillingsprocesser for at glæde kræsne entusiaster af frugtlikører og crème likører med sine enestående sortimenter.

I dag står Gabriel Boudier for smagsoplevelser og autenticitet og firmaet er en familie i to betydninger. Siden 1936 har familien Battault været dedikeret til at fremme Boudier-traditionen, samtidig med at de omhyggeligt plejer dens udvikling. At lytte, respektere håndværket og opretholde tætte relationer med kunderne er hjørnestenene i Gabriel Boudier's succes.

Guignolet de Dijon, som stammer fra året, hvor firmaet blev grundlagt, produceres af en meget koncentreret maceration af sorte kirsebær og surkirsebær i alkohol, hvortil der tilføjes en aromatisk forstærkning for at tilføre en mandelnote. Derefter tilsættes sukker, som opløses koldt direkte i kirsebærfusionen. For at opnå den perfekte smagsbalance og likør, lægger Gabriel Boudier særlig vægt på kontrol af proportionerne og den høje kvalitet af det anvendte sukker. Udvælgelsen af frugten baseres på en omhyggelig udvælgelse af de ædleste sorter.

Guignolet de Dijon (kirsebær)

Guignolet-likøren er fortryllende med sin kirsebærduft. Næsen åbner med noter af mandler, som tilføjes under macerationen. På ganen fremstår den som det ultimative kirsebær, hvor frugtens fylde gør sig gældende, hvilket giver en lækker afslutning med kandiseret kirsebær.

Guignolet er perfekt som aperitif. Den kan bruges som en ideel ingrediens i cocktails, madlavnings- og bageopskrifter. Med gin eller vodka kan den drikkes ren over is eller måske er den bare den helt perfekte ledsager til din risalamande.



Oprindelse

Dijon.

Størrelser

Guignolet de Dijon fås i størrelsen:
70 cl.

Alkoholprocent

18%.

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