

Crèmes DESBON'S

PLUS DE FRUITS.

Fruités Purs :
Pêche,
Mûre



Chaque parfum est obtenu par infusion du fruit correspondant. Les infusions sont ensuite sucrées, puis très légèrement diluées pour être ramenées au degré de consommation (18). Sans autre addition ni traitement, ces crèmes expriment les arômes frais et intenses de leurs fruits d'origines.

*Deux qualités sont proposées :
crème de pêche de vignes
et crème de mûres.*

*Crème de Pêches de Vigne,
Crème de Mûre.
70 cl ou 35 cl, 18%vol*

Complexe :
cuvée des
deux cassis



*Obtenu en ajoutant du sucre à une infusion de deux variétés de cassis.
Lune, le "Royal de Naples" lui confère son fruité, et l'autre, le "Noir de Bourgogne" lui donne son corps. Les "cassissiers" (arbustes à cassis) sont issus d'une culture soignée, et soumis au contrôle du liquoriste qui ne retient que les meilleurs fruits. Aucune addition même d'eau ne vient diluer la crème obtenue, composée uniquement d'infusion de cassis et de sucre. D'où sa superbe intensité.
70 cl ou 35 cl, 20%vol*

Perfection :
tirage de
Première
infusion.



*750 g de cassis sont nécessaires pour élaborer chaque litre de cette crème élaborée uniquement à partir de cassis "Noir de Bourgogne" infusés une seule fois, et par l'agriculteur qui les cultive. Cette proportion de fruits est la plus grande que l'on puisse inclure dans une crème. Elle lui confère une intensité et une finesse hors du commun.
Les baies infusées une fois ne donnent que la partie la plus pure de leur arôme.
50 cl, 20% vol*

Jean Boyer s.a.
LIQUORISTE