

LIQUEURS | LIQUEURS

MONIN LIQUORE CREME DE CASSIS DE DIJON

MONIN | FRANCE



70 cl / 20°

Product type: Liquore

Base ingredients: Aromi Naturali

Case: No

WHY IT'S DIFFERENT

Il brandy non invecchiato, proveniente dalla regione del Cognac, è la base alcolica utilizzata nella produzione di tutta la gamma di liquori Monin, mentre per le aromatizzazioni sono adoperati frutta o aromi naturali di altissima qualità, le stesse materie prime utilizzate per la preziosissima gamma di sciroppi. Il Liquore Monin Crème De Cassis De Dijon è ottenuto dalla macerazione del cassis di Digione. Si presenta con un gusto dolceamaro e un colore scuro. Viene tradizionalmente utilizzato in marmellate, succhi, cordiali, gelati e sciroppi.

HOW DO I DRINK IT?

Può essere gustato sia su ghiaccio tritato chemiscelato in un cocktail, oppure usato per aromatizzare vini o spumanti, o eseguire delle varianti di Mojito, Cosmopolitan o Black Russian.

FOCUS

Félix Kir, nominato sindaco di Digione (Francia), dal 1945 al 1967, diede a questo delizioso aroma il riconoscimento che meritava. Rese popolare il famoso drink chiamato Kir, composto da vino bianco e Crème de Cassis, o liquore di cassis, servito alla reception alle delegazioni in visita.

