

LIQUORI | LIQUORI

## MONIN LIQUORE CREME DE CASSIS DE DIJON

MONIN | FRANCIA



**70 cl / 20°**

**Tipologia:** Liquore

**Materia prima:** Aromi Naturali

**Astuccio:** No

### PERCHÉ È DIFFERENTE

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.

### COME LO BEVO

Può essere gustato sia su ghiaccio tritato che miscelato 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.

