

# **BOUDIER CRÈME DE FRAMBOISE LIKÖR 20° 50CL**



# 50cl

#### Marke

Boudier

## **Herkunft Land**

Frankreich

## **Herkunft Region**

Burgund

# **Alkoholgehalt**

20 %

### Herstellungsprozess

Der Crème de Framboise wird von der Destillerie Gabriel Boudier im französischen Dijon hergestellt, welche seit 1874 feinste Spirituosen hervorbringt. Durch Mazerierung von verschiedenen Himbeersorten in Alkohol erhält er sein intensives Aroma. Über die genaue Rezeptur ist nichts bekannt, ausser dass die Himbeeren bei voller Reife geerntet werden und anschliessend lange im Alkohol liegen, damit sie ihre gesamte Aromavielfalt abgeben können. Anschliessend werden die Feststoffe der Beeren entfernt.

HIT 26.80

(inkl. MwSt.)