

**"GRIOTTINES de Fougerolles "Cassis" à la crème de Cassis**

Obtenu par macération dans plusieurs bains à la Crème de Cassis, Cassis Peureux- issu de la meilleure variété "Noir de Bourgogne" -



**Référence :** 600028

**Prix :** 16.90 €

**Descriptif :**

**GRIOTTINES de Fougerolles "Cassis" à la crème de Cassis**

Auguste PEUREUX fonde sa Distillerie en 1864 à Fougerolles, au pied des Vosges. La Distillerie se spécialise dans la production d'eaux-de-vie de fruits, dont le célèbre kirsch de Fougerolles, eaux-de-vie qui bénéficieront rapidement d'une grande réputation et seront ainsi remarquées à l'Exposition Universelle à Paris en 1900. André, fils d'Auguste, lui succède. Puis, Claude PEUREUX reprend la destinée de l'entreprise en 1948 en s'attachant à préserver les grandes traditions franc-comtoises d'élaboration d'eaux-de-vie et liqueurs dont il perpétue le savoir-faire. En 1950, les recherches technologiques sont axées sur l'agro-alimentaire, et plus particulièrement les produits spéciaux pour professionnels des métiers de bouche. Claude PEUREUX lance en 1955 les griottes pour chocolatiers, puis les GRIOTTINES® dans les années 1980, griottes sauvages macérées dans un sirop léger au Kirsch, spécialité aujourd'hui mondialement reconnue.

notes de dégustation:

Obtenu par macération dans plusieurs bains à la Crème de Cassis, Cassis Peureux- issu de la meilleure variété "Noir de Bourgogne" - se décline au gré de vos envies et pigmente votre imagination.

idéal pour l'apéritif( avec champagne et méthodes traditionnelles) , sur des recettes sucrées-salées , en cocktails, livré en étui avec livré de recettes

[Lien vers la fiche du produit](#)