

Griottines "Griottes Sauvages de Fougerolles " à la liqueur et au cointreau 35cl 15°C

Toujours en vue d'exhaler le goût et la richesse des plaisirs, Griottines Cointreau (15% volume) incarne l'alliance parfaite de deux saveurs d'exception : Griottines et Cointreau. Cette recette jalou



Référence : 600027

Prix : 15.95 €

Descriptif :

GRIOTTINES de FOUGEROLLES au COINTREAU (15°C)

La vraie griottine sauvage à la liqueur et au cointreau

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:

Toujours en vue d'exhaler le goût et la richesse des plaisirs, Griottines Cointreau (15% volume) incarne l'alliance parfaite de deux saveurs d'exception : Griottines et Cointreau. Cette recette jalousement convoitée, étonne, séduit et réinvente chaque jour la grande cuisine française.

Idéale pour démarrer un apéritif cocktail avec une cerise et un vin pétillant . finir sur des desserts , des glaces , ou tout simplement nature en accompagnement du café

vendu à l'unité dans son étui avec un livré de recettes

[Lien vers la fiche du produit](#)