

NOYAU DE POISSY AMBREE 25°C 50 CL

Le Noyau de Poissy Gobelet d'Argent est élaboré à partir d'amandons de noyaux d'abricots macérés. Il offre un parfum et une saveur d'amande douce très



Référence : 598524

Prix : 20.65 €

Descriptif :

NOYAU DE POISSY AMBREE 25°C 50 CL

On relate qu'en 1698, une aubergiste, Madame SUZANNE, proposait le Noyau de Poissy à ses clients, une liqueur à base de noyaux de fruits fabriquée à POISSY qui était servie dans les auberges. En 1846, on dénombrait une vingtaine de distillateurs à Poissy. L'un d'entre eux, Alfred **CHAUMONT** puis ses petits-fils Gaston et Edmond, fabriquent différents « sirops » dont le plus connu est la Ludivine qu'il déclare en 1892, « liqueur de l'Abbaye de Poissy ». A ce jour, il reste une distillerie située rue du Général de Gaulle (depuis 1800) qui demeure la véritable distillerie du Noyau de Poissy.

L'élaboration de la liqueur du Noyau de POISSY est à base d'amandons de noyaux d'abricots, macérés ou distillés dans un alcool surfin, en présence, selon les recettes, de fine eau de vie de vin, enrichies de plantes et subtilement aromatisées.

notes de dégustation :

Le Noyau de Poissy Gobelet d'Argent est élaboré à partir d'amandons de noyaux d'abricots macérés. Il offre un parfum et une saveur d'amande douce très expressifs, aux notes légèrement boisées finement vanillées. Il s'apparente à l'Amaretto

A servir frais en fin de repas ,consommation pure, en apéritif ou dans de délicieuses recettes culinaires, notamment les crêpes flambées ou la crème brûlée.frais sur glace. Et gourmand pour une "café coretto" à l'italienne: dans une tasse ou un verre, verser 2 cl de Noyau de Poissy, puis un espresso. Couvrir de Chantilly et décorer d'un peu de Cacao en poudre. Il est aussi très apprécié en cuisine, pour parfumer les crèmes anglaises et les pâtisseries. Ig^teaux aux pommes,

Origine: FRANCE, Paris,

[Lien vers la fiche du produit](#)