

L'Original Combier Liquer de Orange Ликер Ложиналь Комбье Трипл Сек

Страна производства: Франция

Производитель: Combier

Категория: цитрусовый ликер

Крепость: 40% об.

Особенность: изготовлен с использованием горьких и сладких апельсинов с острова Гаити, **трехкратная** дистилляция

Цвет: кристально прозрачный

Аромат: интенсивный, цитрусовый, с нотами цедры и мякоти

Вкус: интенсивный, яркий, освежающий, с длительным цитрусовым послевкусием

Температура подачи: 10 – 12 °C

Рекомендации по употреблению: в качестве дижестива со льдом; со льдом и тоником, с апельсиновым соком или Фантой, в составе коктейлей

Трипл Сек (Triple Sec) – типичный представитель коктейльных апельсиновых ликеров, заполонивших Европу в XIX веке.



Le Bleu Combier Ликер Ле Блю Комбье

Страна: Франция

Производитель: Combier

Категория: цитрусовый ликер

Крепость: 40% об.

Особенность: изготовлен с использованием экстракт цедры горьких и сладких апельсинов, **трехкратная** дистилляция

Цвет: сине-голубой

Аромат: ярко выражен цитрусовыми оттенками, сладкими цветочными нюансами

Вкус: гладкий, сбалансированный, наполнен свежими цитрусовыми нотами и легкой горчинкой в послевкусии

Температура подачи: 10 – 12 °C

Рекомендации по употреблению: в качестве дижестива со льдом, в составе коктейлей. Идеален для создания синих коктейлей и тропических напитков.



Crème de Rose Ликер Крем де Розе

Страна производства: Франция

Производитель: Combier

Категория: цветочный ликер

Крепость: 25% об.

Особенность: изготовлен с использованием настоев на лепестках роз из Долины Луары, а спирт для настоя из сахарной свеклы

Цвет: розовый

Аромат: интенсивный, с нотами роз и взбитых сливок

Вкус: интенсивный, чувственный, с невероятно длительным послевкусием, посвященным цветам розы

Температура подачи: 10 – 12 °C

Варианты употребления: в качестве дижестива со льдом; со льдом и тоником Томас Генри Черри Блоссом, с игристыми винами, в составе коктейлей.



Crème de Chataigne Крем де Шатанье

Страна производства: Франция

Производитель: Combier

Категория: ореховый ликер

Крепость: 17% об.

Особенность: изготовлен с использованием настоев на лесных каштанах, а спирт для настоя из сахарной свеклы.

Цвет: ореховый

Аромат: интенсивный, наполнен нотами разнообразных орехов, включая жаренные каштаны

Вкус: интенсивный, с невероятно длительным послевкусием, посвященным каштану и фундуку

Температура подачи: 10 – 12 °C

Варианты употребления: в качестве дижестива со льдом; со льдом и тоником, с игристыми винами, в составе коктейлей.



Напиток изобрёл Жан-Батист Комбье (Combier) во французском городе Сомюр в 1834 году. Изначально предприятие работало как мастерская по производству конфет, мармелада, варенья и других кондитерских изделий. Помимо непосредственного производства, предприятие занималось и продажей собственной продукции. Со временем Жан-Батист со своей женой Жозефиной задумался о расширении ассортимента и обратил пристальное внимание на рынок десертного алкоголя. Ликёр производится путём замачивания сухой цедры апельсинов в спирте на 24 часа перед дистилляцией.

Определенную роль в этом процессе сыграл новоиспеченный французский император, Наполеону III, за посильное противодействие которому, Комбье мотал срок в 1850-х годах.

В течении нескольких десятилетий, неугомонный француз продолжал совершенствовать свое творение.

Бренд Combier и по сей день продолжает выпуск своего ликёра, причём заявляет, что настоящий и натуральный Трипл Сек делают только на их заводе.

Название напитка произошло из французского языка. “Sec” как правило на французском означает сухой, хотя, когда дело касается ликера, на самом деле этот термин означает дистиллированный. Таким образом, “Triple Sec” с французского переводится, как тройная дистилляция.

Как отдельный напиток Трипл Сек употребляется редко. В основном употребляется в сочетании с другими напитками и при изготовлении коктейлей, которым при смешивании придает сладость и апельсиновый вкус

Трипл Сек от многих брендов почти не имеет цвета или полностью прозрачен, но напиток от некоторых производителей, которые в качестве основы используют бренди или коньяк, имеет красивый золотистый оттенок. Некоторые используют такой ликёр в качестве дижестива, для улучшений пищеварения.