LIQUEUR DE PISANG JOSEPH CARTRON



Pisang signifie banane en indonésien. La Liqueur de Pisang Joseph Cartron est obtenu à partir d'un assemblage secret d'infusion de bananes vertes originaires d'Indonésie et d'arôme de banane verte. Cette variété à la chair bien blanche est réputée pour son riche goût inimitable. La recette de Joseph Cartron ainsi que la période de macération restituent à merveille tout l'exotisme et le goût du fruit dans cette onctueuse liqueur à la rémanence exceptionnelle et à la magnifique couleur vert émeraude.

LE SAVOIR-FAIRE JOSEPH CARTRON

La macération dure jusqu'à ce que le mélange soit parfait. L'infusion ainsi obtenue est alors soutirée, puis filtrée avec soin. L'incorporation lente de sucre cristallisé abaisse naturellement la teneur en alcool et développe la saveur du fruit qui se renforcera encore grâce à l'arôme de banane verte. Elle est alors idéalement équilibrée et s'exprime pleinement. Le savoir-faire Joseph Cartron sert ici l'innovation pour donner à cette liqueur une place de choix dans l'élaboration des cocktails les plus originaux.

LA DÉGUSTATION SELON JOSEPH CARTRON

A l'oeil : robe vert émeraude clair.

Au nez : plaisant et ouvert. Douceur aromatique avec un fruité envahissant. On retrouve une grande pureté du fruit.

En bouche : l'attaque de bouche est fraîche. On retrouve immédiatement le fruit. La texture est ronde avec un joli gras du fruit. Sucrosité dominante avec une finale assez douce.

Indispensable à la composition de nombreux cocktails.

Degré: 21%

Contenance: 70 cl.

Conserver à l'abri de la lumière et de la chaleur.

