

LIQUEUR DE FRUIT DE LA PASSION JOSEPH CARTRON



Au Brésil et aux Antilles, les fruits de la passion sont appréciés pour leurs qualités médicinales mais nous leur préférons leurs qualités gustatives. Très austères à l'extérieur et magnifiquement colorés à l'intérieur, les fruits qui composent les jus utilisés pour élaborer la Liqueur de Fruit de la Passion Joseph Cartron sont sélectionnés avec soin. Leur qualité restitue à merveille puissance du parfum ainsi que saveur acidulée et sucrée du fruit de la passion. Agréablement pulpée, la liqueur non filtrée permet quant à elle de retrouver toute la riche matière du fruit.

LE SAVOIR-FAIRE JOSEPH CARTRON

Le jus de fruit concentré est mélangé avec l'alcool surfin dans des proportions spécifiques. L'alcool que nous sélectionnons est neutre ce qui évite les goûts parasites indésirables : ainsi, toute la complexité du goût des fruits pourra se déployer. Le sucre cristallisé est ensuite incorporé. Il se dissout lentement ce qui abaissera naturellement la teneur en alcool et développera la saveur du fruit. La liqueur est alors idéalement équilibrée et exprime pleinement la saveur du fruit de la passion. Aucune filtration n'est effectuée afin de conserver la richesse aromatique du fruit. La pulpe se dépose dans la bouteille : il faut donc l'agiter avant emploi. 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 jaune opaque d'une belle brillance. La viscosité est régulière.

Au nez : la palette aromatique est noble sur un fruit croquant, pur et frais. Sensation de la saveur du jus de fruit frais.

En bouche : la bouche est onctueuse avec une sensation de purée de fruit. Sucrosité discrète avec un final très fruité. Finale de bouche avec une sensation de noble amertume.

Indispensable à la composition de nombreux cocktails.

Degré : 25%

Contenance : 70 cl, 50 cl et miniature de 3 cl.

Secouer avant utilisation.

Conserver au frais après ouverture si la bouteille doit rester ouverte pendant plusieurs mois.

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

