



GRUPO FRANCO-SUISSA

FRANCO-SUISSA · MAISON LAFITE
IMPORTADORES

AGUARDENTE DE FRAMBOESA



Produtor: Massenez

Tipo: Aguardente de Framboesa

País: França

Região: Alsácia

Gradação Alcoólica: 40%

Temperatura de Serviço: 13°C

Combinações gastronômicas: Pode ser degustada como aperitivo; com gelo, como digestivo, como ingrediente em coquetéis ou em sobremesas.

Conteúdo: 70 cl

A aguardente de framboesa selvática foi elaborada pela primeira vez em 1913 por Eugène Massenez e desde então a receita permanece exatamente a mesma, um segredo guardado a sete chaves.

Produzida de forma artesanal, é uma experiência única, um produto de exceção, especial, surpreendente e de altíssima qualidade.

São necessários 8 kg de framboesas selváticas cuidadosamente selecionadas para a produção de uma única garrafa dessa aguardente. O envelhecimento pode durar muitos anos, tornando-a mais suave e arredondada.

Código de Barras:

Sugestões:

Berrytine

15 ml de Framboise Massenez
90 ml de Vodka

Misturar os ingredientes em uma coqueteleira com gelo picado e servir em uma taça de coquetel.

Kir Imperial

45 ml de Framboise Massenez
Champagne

Em uma taça tipo flauta colocar a Framboise gelada e completar com champagne.

Lady Finger

60 ml de Gin
45 ml de Framboise Massenez
30 ml de Cherry Heering

Misturar os ingredientes em uma coqueteleira com gelo picado e servir em uma taça de coquetel.

Framboise Tonic

15 ml de Framboise Massenez
Água tônica
1 framboesa

Em uma taça tipo flauta, misturar os ingredientes gelados e servir com a framboesa no fundo da taça.