GRUPO FRANCO-SUISSA
FRANCO-SUISSA - MAISON LAFITE
IMPORTADORES

AGUARDENTE DE FRAMBOESA

Produtor: Massenez

Tipo: Aguardente de Framboesa

País: França

Região: Alsácia

Graduação Alcoólica: 40%

Temperatura de Serviço: 13ºC

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 selvagem 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 selvagens cuidadosamente selecionadas para a produção de uma única garrafa dessa aguardente. O envelhecimento pode durar muitos anos, tornando-a mais suave e arrendondada.

Código de Barras:

3265120010064

Sugestões:	
Berrytine	**Kir Imperial**
15 ml de Framboise Massenez 90 ml de Vodka de Cassis Misturar os ingredientes em uma coqueteleira com gelo picado e servir em uma taça de coquetel.	45 ml de Framboise Massenez Champanhe Em uma taça tipo flauta colocar a Framboise gelada e completar com o champanhe.
Lady Finger	**Framboise Tonic**
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.	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 .