

CRÈME DE CASSIS DE LANNION

Liqueur de cassis, 16%, 50 cl

Produit historique de la Distillerie

L'unique Crème de cassis bretonne

CRÈME DE CASSIS DE LANNION est une crème riche, concentrée en goût, issue d'une macération traditionnelle. Les baies de cassis sont mises à macérer avec de l'alcool puis pressées dans un pressoir traditionnel en bois. Après ajout d'alcool et de sirop, la crème de cassis de Lannion est prête à être consommée.

Un goût inimitable, un savoir-faire, tous les arômes du cassis dans votre verre

CONSEILS DE DÉGUSTATION

La savoureuse **Crème de Cassis de Lannion**, élaborée à partir de cassis soigneusement sélectionnés, dévoile tous ses arômes en kir traditionnel, accompagnée d'un vin blanc, ou en kir breton, frais et pétillant, accompagnée de cidre breton.

Etonnante en nappage ou coulis pour les desserts.

