



TRIPLE SEC BRETON

Liqueur d'écorces d'orange, 40%, 50 cl

Produit historique de la distillerie, depuis 1911

Triple sec artisanal, sans arômes artificiels

TRIPLE SEC BRETON, produit emblématique de la distillerie, il est produit à Lannion depuis plus de cent ans. Les écorces d'orange de grande qualité sont macérées et puis distillées

Nez puissant et riche, bouche ample et intense : l'orange amère prend le dessus et amène de la structure, délicatement accompagnée par l'orange douce. Bel équilibre entre le sucre et l'alcool. Finale longue, sur les agrumes qui évoluent vers le confit.

CONSEILS DE DÉGUSTATION

Le **Triple Sec Breton** est un digestif traditionnel si apprécié seul.

C'est aussi un grand classique des cocktails pour apporter une touche d'agrumes : Cosmopolitan, Long Island et autres.

Excellent en cuisine et pâtisserie : viandes flambées, tiramisu, crêpes, gâteaux.

