

**— Bouteilles Empilables 5 cl et 20 cl —****EMPILABLES 5 CL****POMMEAU DE NORMANDIE AOC**

Notre Pommeau de Normandie est obtenu par mutage de 2/3 de moût de pomme et 1/3 de Calvados AOC Pays d'Auge âgé de plus d'un an, titrant entre 68 et 70% vol.

L'élevage de notre Pommeau s'effectue en vieux fûts de chêne durant 36 mois (contre 14 mois minimum autorisés par la législation).

Le Pommeau de Normandie peut se consommer en apéritif, pendant le repas mais également en cuisine.

**CALVADOS AOC PAYS D'AUGE FINE**

Ce jeune Calvados est élevé entre 2 et 3 ans en fûts de chêne

Alcool fruité recommandé pour les amateurs d'eaux de vie franches.

Il s'emploie comme base pour certains cocktails, s'utilise également pour les préparations culinaires (flambages ou sauces...) et peut se servir aussi en fin de repas dans une tasse de café.

**CALVADOS AOC PAYS D'AUGE VIEILLE RESERVE 8 ANS**

Ce Calvados est vieilli 8 ans en fûts de chêne.

La distillation traditionnelle donne à ce calvados un "gras" d'une très bonne qualité. En fin de repas, il s'apprécie pour ses goûts aromatiques subtils et sa longueur un peu collante.

Dans la gamme des Calvados Huet, il est le plus jeune des digestifs.

**EMPILABLES 20 CL****POMMEAU DE NORMANDIE AOC**

Notre Pommeau de Normandie est obtenu par mutage de 2/3 de moût de pomme et 1/3 de Calvados AOC Pays d'Auge âgé de plus d'un an, titrant entre 68 et 70% vol.

L'élevage de notre Pommeau s'effectue en vieux fûts de chêne durant 36 mois (contre 14 mois minimum autorisés par la législation).

Le Pommeau de Normandie peut se consommer en apéritif, pendant le repas mais également en cuisine.

**CALVADOS AOC PAYS D'AUGE VIEUX 4 ANS**

Ce jeune Calvados est vieilli 4 ans en fûts de chêne.

Avec des saveurs très équilibrées entre le bois et la pomme, il est très apprécié pour le « Trou Normand » seul ou en accompagnement d'un sorbet pomme.

**CRÈME DE POMME VERTE**

La crème de Pomme Verte est une liqueur sucrée à base d'arômes naturels de pomme verte.

Elle peut se consommer :

- En apéritif avec du Champagne ou en cocktail avec du jus d'orange.
- En trou normand, elle peut accompagner un sorbet pomme.
- En digestif avec de la glace pilée.
- En pâtisserie (ex : baba à la crème de pomme verte).

Après ouverture, conserver à température ambiante et consommer dans les 2 ans.

