

— Crème Pierre Huet —

DESIGNATION Crème Pierre Huet (50cl)
Liqueur à base de Calvados et de crème

ALCOOL 15 % vol.

COMPOSITION

Base lactée, eau, sucre, alcool dont 73.3% de Calvados, caramel, arôme vanille

INSTANTS DE CONSOMMATION

La crème Pierre HUET se consomme fraîche (entre 8 et 10°C), sur glace ou non soit en apéritif soit en digestif (à la manière d'une crème de whisky ou de rhum)

GARDE

Après ouverture, conserver au réfrigérateur et consommer dans les 6 mois qui suivent.



— Crème de Pomme Verte —

DESIGNATION Crème de Pomme Verte (50cl)

ALCOOL 18 % vol.

COMPOSITION

Eau, sucre, alcool, arômes, acidifiant : E330

INSTANTS DE CONSOMMATION

La crème de Pomme Verte 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)

GARDE

Après ouverture, consommer dans les 2 ans.



— Liqueur de Poire au Calvados —

DESIGNATION Liqueur de Poire au Calvados (50cl)

ALCOOL 30 % vol.

COMPOSITION

Eau, sucre, 25% de Calvados à 68.5% vol., arômes

INSTANTS DE CONSOMMATION

Se consomme essentiellement en digestif soit à température ambiante soit avec de la glace.

GARDE

Après ouverture, consommer dans les 2 ans.

