



**FAMILLE
CHERMETTE**

Il s'agit de la variété de Cassis « Noir de Bourgogne » qui produit des baies de petite taille, très concentrées, d'un goût particulièrement fort. Elle est différente des cassis de consommation courante avec de gros grains qui sont souvent importés. La récolte se fait à la machine à vendanger en juillet.



INGRÉDIENTS :

- Sucre sec de betterave
- Alcool neutre de betterave
- Cassis Noir de Bourgogne

Taux d'alcool : 15 %



FABRICATION :

Les cassis sont broyés puis alcoolisés avec de l'alcool neutre de betterave. La macération dure environ 2 mois. Les jus de cassis sont ensuite soutirés et mélangés avec du sucre sec après cette macération.

La crème de cassis ainsi obtenue est mise au degré uniquement par ajout d'alcool neutre ou d'eau.

La fabrication de notre crème se fait tout au long de l'année. En effet, plus la crème est de fabrication récente, meilleure elle est.



DÉGUSTATION :

Œil : la texture est particulièrement onctueuse, c'est un signe de qualité et d'équilibre. La couleur est sombre et tire sur le violet

Nez : arômes très forts et persistants de cassis

Bouche : la crème est très concentrée, de ce fait vous pouvez la servir en petite quantité. Servie pure, on retrouve la texture onctueuse



ACCORD METS VIN :

La crème de cassis peut se boire en association avec un vin blanc, un crémant, un champagne en apéritif ou bien pure en digestif. En cuisine, elle peut s'utiliser en déglacage de jus de magret de canard par exemple ou sur un dessert à base de fruits rouges ou de glace vanille.

Service : 10 °C



**Crème de
CASSIS**

Blackcurrant liqueur

Ingrédients : cassis Noir de Bourgogne,
sucre, alcool.
Product of France

500ml - 15% alc./vol.

775 route du Vissoux - F69620 Saint Vérand
www.chermette.fr

www.chermette.fr

FAMILLE CHERMETTE SARL - 775 route du Vissoux - 69620 Saint Vérand - France - Tél.+33 (0)4 74 71 79 42 - info@chermette.fr
- Siret 342 548 823 00018 - RC Villefranche B 342 548 823 - APE 0121Z - N° Identification FR 060 342 548 823
SARL au capital de 37.500 €