



TRENEL

BENE FACIT ID QUOD BENE AMAT

NOS CRÈMES DE FRUITS D'EXCEPTION

CRÈME DE FRAMBOISE DE BOURGOGNE

Disponible également en 70cl



Toujours à la recherche des meilleures variétés et des meilleurs terroirs pour ses fruits, la Maison Trenel sélectionne pour sa Crème de Framboise de Bourgogne des framboises rouges de taille moyenne au goût sucré, fruité et très parfumé. Récoltée de juin jusqu'à la mi-juillet.

Elaboration :

Macération dans de l'Alcool neutre pendant 6 à 8 semaines, pressurage lent, ajustement du degré avec de l'eau et du sucre, filtration et mise en bouteille.

Dégustation :

Robe : vive, d'un très beau rouge rubis profond aux reflets violacés.

Nez : véritable bol de framboises bien mûres.

Bouche : la fraîcheur contrebalance le sucre pour privilégier la finesse et la concentration du fruit, bel équilibre et belle longueur.

Service :

A déguster frais, sur glace pilée ou allongée d'eau pétillante.

En cocktail :

Raspberries Fizz

- 3 à 4 framboises fraîches
- 40 ml de Gin
- 20 ml de jus de citron (1/2 citron)
- 30 ml de **Crème de Framboise TRENEL**
- 50 ml d'eau pétillante

Piler légèrement les framboises dans un shaker.

Ajouter les autres ingrédients sauf le Perrier.

Shaker et verser dans un verre Tumbler. Compléter avec l'eau pétillante et servir. Décorer d'une brochette de framboises fraîches.

Avec une entrée : Courgettes bi-couleurs marinées, vinaigrette à la **crème de framboise**, burrata & basilic.

Avec un dessert : Charlotte aux fruits rouges biscuits trempés dans la **crème de framboise**.



À conserver au réfrigérateur après ouverture