

Liqueur 44 du Voyageur

Recette normande emblématique, notre liqueur 44 se distingue par l'utilisation d'écorces de mandarines, d'orange sanguine et de café maragogype aux notes de chocolat. Cette savante recette confère à la liqueur un goût d'orange confite rehaussée par la vivacité du calvados.

Profil aromatique

Au nez l'orange s'exprime avec gourmandise. En bouche on retrouve la rondeur d'une orange confite soulignée par les notes de pomme du calvados. Puis c'est le café qui prend la place laissant en bouche une douce amertume ainsi que des notes de chocolat.

Conseils de dégustation

À savourer à température ambiante, pour l'apéritif ou en digestif

Ingrédients

- Calvados AOC de la cidrerie Théo Capelle
- Écorces de mandarine
- Zeste d'orange sanguine
- Cafés maragogype (Nicaragua) - Mapalga
- Sucre de canne