

PIERRE FERRAND DRY CURACAO

Produkter: Pierre Ferrand Dry Curacao

Typ: Likör

Ursprung: Frankrike

Alkoholhalt: 40 %

Förpackning: 70 cl

Pegu Club

- 60 ml Citadelle Gin
- 15 ml Pierre Ferrand Dry Curacao
- 15 ml Limejuice
- 1 dash Orange Bitters
- 1 dash Angostura Bitters



Skaka alla ingredienser med is och servera i ett kylt cocktailglas/coupe.



Pierre Ferrand Dry Curacao

R&M direkt: PDC001

ca: 299 SEK

Klassiska cocktails kräver klassiska likörer, och ingen likör är mer klassisk än Pierre Ferrand Dry Orange Curaçao. Tillverkad i samråd med cocktailhistorikern David Wondrich och baserad på ett recept från 1800-talet. Det är en traditionell fransk "triple sec".

Tre separata destillationer av kryddor och "sec" eller bittra skal av Curacao-apelsiner blandas med brandy och Pierre Ferrand Cognac. Resultatet är en rik, komplex och balanserad likör som kommer att ge nya sofistikerade inslag i dina punches, sling, Fizzes och naturligtvis andra cocktails.

Det är också läcker "neat" eller "on the rocks". Doften av apelsinblommor, kanderat apelsinskal samt rostade toner av trä, påminner om en äldre cognac.

Pierre Ferrand Dry Curacao har vunnit flertalet priser och blev tilldelade "Spirit of the Year 2013" på Berlin Bar Show.



Renbjer & Magnusson
THE TASTE OF STARS

www.renbjermagnusson.se Telefon: 08-37 16 50 info@renbjermagnusson.se

Vanadisvägen 28, 113 46 STOCKHOLM