

# Crème de Fraise à la Fraise des Bois 18% vol.

## Descriptif

Robe rouge orangé claire et brillante. Le nez, puissant, exprime toute la saveur de la fraise fraîche. La bouche, soutenue par une bonne vivacité, est onctueuse et rappelle le croquant de la fraise des bois.

## Elaboration

Macération de la fraise dans l'alcool éthylique d'origine agricole (betterave) pendant un mois minimum. Pressurage et fabrication de la Liqueur de Fraise par adjonction de sucre cristallisé, puis filtration et mise en bouteille.

## Cocktails

**Le Chamberry Fraise** À servir dans un verre de type tumbler. Dans un verre à mélange, verser 2 cl de Vermouth et 2cl de Liqueur de Fraise à la Fraise des Bois Trenel. Remplir le tumbler de 2/3 de glace, verser le mélange et compléter avec de l'eau gazeuse.

**Le Fraise Crémente** À servir dans un verre tulipe. Dans le mixer, mettre 2 boules de glace à la fraise, ajouter 2 cl de Liqueur de Fraise à la Fraise des Bois Trenel et mélanger quelques secondes. Verser dans un grand verre tulipe et compléter avec du champagne frappé. Givrer le verre en humectant les bords de liqueur de fraise puis en le passant dans le sucre en poudre. Décorer avec une fraise.

## Variété

Fraise et 10% de Fraise des Bois.

## Origine

Bourgogne



## Idées recettes

- Ton sur ton : La soupe de fraise s'intensifiera avec de la Liqueur de Fraise à la Fraise des Bois Trenel ajoutée au vin.
- Duo de couleurs : sur un fromage blanc à la crème, agrémenté de quelques fraises des bois fraîches.

## Conseils

### Conservation

Conserver les bouteilles dans une cave fraîche et obscure (14° à 16°). La bouteille entamée doit être conservée au réfrigérateur.

### Consommation

A consommer pure : pour apprécier la qualité du fruit, la Liqueur de Fraise à la Fraise des Bois Trenel pourra être consommée seule, « on the rock », dans un petit verre à liqueur à bord fin.



T R E N E L