

Liqueur Crème de Cacao Pagès

Ликер Какао Пажес



СТРАНА: Франция
АЛКОГОЛЬ: 25 %
САХАР: 320 г/л
ОБЪЕМ БУТЫЛКИ: 0,7 л

В 1859, гениальный гербарист, Жозеф Рюмиле Шаретье извозчик, аптекарь по профессии, создает в местечке Руу рецепт *Verveine du Velay*, соединяя в своей аптеке соки более чем тридцати двух растений, при помощи маленького перегонного аппарата из красной меди. В 1984, Раймон Жюльен-Пажес, желая подготовить свой уход из компании, передает бразды правления независимой семейной компании и на 100% французской, выбрав в качестве преемника семью Рено Куантро. С тех пор во главе компании Pagès стоит господин Жан-Пьера Куантро.

Компания Pagès – признанный производитель ликеров и аперитивов, производящий свою продукцию в соответствии с традициями, на основе растений и плодов, от наиболее классических до наиболее оригинальных.

➤ **ПРОЦЕСС ПРОИЗВОДСТВА:**

Для производства ликера используются какао-бобы, получаемые от надежных проверенных производителей. После тщательного отбора семена измельчаются, смешиваются со спиртом и помещаются в емкости из нержавеющей стали, которые были специально разработаны для защиты плода от света и окисления и сохранения насыщенного вкуса нетронутыми в течение всего срока мацерации. Фильтрация происходит без контакта с окружающим воздухом, что позволяет получить ликер с чрезвычайно богатым ароматом и цветом.

➤ **ОПИСАНИЕ:**

В аромате хорошо выражены ноты обжаренных какао-бобов. Элегантный вкус с оттенками шоколадной помадки.

➤ **СПОСОБЫ УПОТРЕБЛЕНИЯ:**

Подавать охлажденным в качестве дигестива или с десертами. Также используется для составления коктейлей, в сочетании с другими спиртосодержащими напитками, такими как водка, ром, виски, джин, текила и прочими, а также со свежими фруктами или соками.