

Liqueur de Café Pagès

Ликер Кофе Пажес



СТРАНА: Франция
АЛКОГОЛЬ: 21 %
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 кофейные зерна лучших сортов и наилучшего качества, получаемые от надежных проверенных производителей. После тщательного отбора они измельчаются, смешиваются со спиртом и помещаются в емкости из нержавеющей стали, которые были специально разработаны для защиты зерен от света и окисления и сохранения богатого вкуса нетронутым в течение всего срока мацерации. Фильтрация происходит без контакта с окружающим воздухом, что позволяет получить ликер с чрезвычайно насыщенным ароматом и цветом.

→ ОПИСАНИЕ:

Аромат обжаренных кофейных зерен с нотками какао, карамели и нуги. Вкус прекрасно сбалансирован, богатый и элегантный, с приятным продолжительным послевкусием.

→ СПОСОБЫ УПОТРЕБЛЕНИЯ:

Подавать охлажденным в качестве дигестива или с десертами. Также используется для составления коктейлей, в сочетании с другими спиртосодержащими напитками, такими как виски, а также в чистом виде с колотым льдом.