

## BOLS CREME DE CASSIS БОЛС КРЕМ ДЕ КАССИС



**Ликёр**

**Зона производства:** Нидерланды, Амстердам

**Крепость:** 17%

**Объем бутылки:** 0,7 л

Lucas Bols - одна из старейших в мире компаний по производству ликёров. Её история началась более 440 лет назад, в 1575 году, когда семья Bols начала производство ликеров на небольшой амстердамской дистиллерии. Первые ликеры были больше похожи на лекарственные настойки.

В 18 веке Амстердам стал одним из самых важных торговых городов в мире, куда из всех уголков света привозились специи и травы, которые в компании Bols использовали для создания восхитительных ликеров, ставших очень популярными. Тогда же, в 18 веке, завод начал продавать свои ликеры по всему миру.

В 1820 году был разработан новый революционный напиток Bols Genever. В первой в мире книге рецептов коктейлей, написанной в 1862 году барменом Джерри Томасом, рецепт каждого четвертого коктейля предусматривал Bols Genever в качестве основы.

В 2004 году совместно с барменским сообществом была создана знаменитая бутылка для эффективного использования за барной стойкой.

Компания Lucas Bols тщательно и скрупулёзно подходит к выбору ингредиентов для создания ликеров. Сегодня Lucas Bols является независимой компанией, продукция которой продается более чем в 110 странах мира. Компания владеет самой большой базой рецептов изысканных коктейлей, многие из которых изготавливаются с использованием Bols.

Bols Creme de Cassis - это прекрасный ликер, который создается путём экстрагирования ягод черной смородины на спирте. Черная смородина выращивается поблизости от Дижона, главного города знаменитого французского региона Бургундия. В Японии ликер Crème de Cassis в сочетании с газировкой является одним из наиболее востребованных низкоалкогольных напитков в барах и клубах.

### Органолептические характеристики:

**Цвет:** тёмно-красный.

**Аромат:** яркий, интенсивный: угадываются нотки черной смородины, карамели, ванили и пряностей.

**Вкус:** прекрасно сбалансирован, богатый и элегантный, с приятным продолжительным кисло-сладким послевкусием.

### Способы употребления:

Подавать в качестве дигестива или с десертами, в составе коктейлей, в чистом виде, с колотым льдом. Bols Crème de Cassis особенно хорошо сочетается соками лимона и лайма, а также является превосходным дополнением к коктейлям, содержащим пюре из лесных ягод – Bramble, Rum Runner, Cherry Cobbler. Наиболее популярный коктейль с этим ликером – Kir Royal.