



AMARETTO



POURQUOI EST-ELLE UNIQUE ?

◆ SAVOIR-FAIRE

Une **recette exclusive** alliant **méthodes traditionnelles et innovantes** pour créer des saveurs véritablement distinctes.

Notre Maître Liquoriste est la garante des secrets transmis de génération en génération, elle perpétue le savoir-faire dans l'élaboration de nouvelles recettes.

◆ NATURALITÉ

Elaborée à partir d'éléments aromatiques naturels.



◆ FRENCHNESS

La Liqueur d'Amaretto Marie Brizard® est **inspirée du savoir-faire de la Maison depuis 1755**.

La Maison Marie Brizard® dont les liqueurs étaient déjà servies à la cour du Roi Louis XV, fait rayonner **l'art de vivre à la Française** dans le monde entier depuis **près de 300 ans**.

Elle appartient au patrimoine et fait partie du cercle très fermé des **plus vieilles entreprises du pays** encore en exercice.

La Liqueur d'Amaretto Marie Brizard® est caractérisée par des notes sucrées et subtiles d'amandes amères.

QUEL EST SON SECRET DE FABRICATION ?

◆ Un dosage d'ingrédients de qualité dont un **extrait* d'amande**.

◆ Notre Maître liquoriste a utilisé **l'héritage ancestral** de la Maison pour rechercher et associer les **meilleurs ingrédients** provenant du monde entier, et élaborer cette **liqueur aromatique, intense et harmonieuse**.

SÉLECTION DES INGRÉDIENTS

EXTRAIT D'AMANDE



ASSEMBLAGE

EAU

ALCOOL NEUTRE

EXTRAIT D'AMANDE



AROME NATUREL

SUCRE

CARAMEL ORDINAIRE

23% alc.vol



* Un extrait est une solution dont la partie aromatique est issue à 100% d'un ingrédient naturel obtenue grâce à un procédé d'extraction.

COMMENT LA DÉGUSTER ?

Notre liqueur d'Amaretto se déguste en cocktail et également pure sur glace.

MARIE TOFFEE

- ◆ 3cl Marie Brizard® Amaretto
- ◆ 6cl Thé au caramel
- ◆ Crème fouettée
- ◆ Amandes effilées
- ◆ Noix de muscade râpée



CAFE AMARETTO

- ◆ 2cl Amaretto Marie Brizard®
- ◆ 2cl Liqueur de Café Marie Brizard®
- ◆ 1 tasse de café
- ◆ Crème chantilly



GOD MOTHER

- ◆ 3 cl Marie Brizard® Amaretto
- ◆ 7cl Sobieski® Vodka



+ BONUS

La liqueur d'Amaretto est excellente pour aromatiser vos biscuits Amaretti, auxquels elle confère un goût délicieux et unique.

LE SAVIEZ-VOUS ?

L'Amaretto vient-il d'Italie?

VRAI Les origines de l'Amaretto remontent au XVIème siècle dans la Province de Varese, à Saronno plus particulièrement. La légende raconte que le peintre Bernardino Luini, élève de Léonard De Vinci, serait tombé amoureux de la femme de maison de l'auberge où il logeait au point de vouloir en faire la Madone de son tableau « L'adoration des mages ». Pour le remercier, la jeune femme lui fit goûter une liqueur à base d'herbes, de sucre, d'amandes amères et de brandy qu'il adora immédiatement.

La liqueur d'Amaretto Marie Brizard® est-elle élaborée avec un extrait d'amande ?

VRAI Oui, la liqueur d'Amaretto Marie Brizard® contient un extrait d'amande.