



# CACAO BLANC

White Cocoa



## 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 de Cacao Blanc 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**.

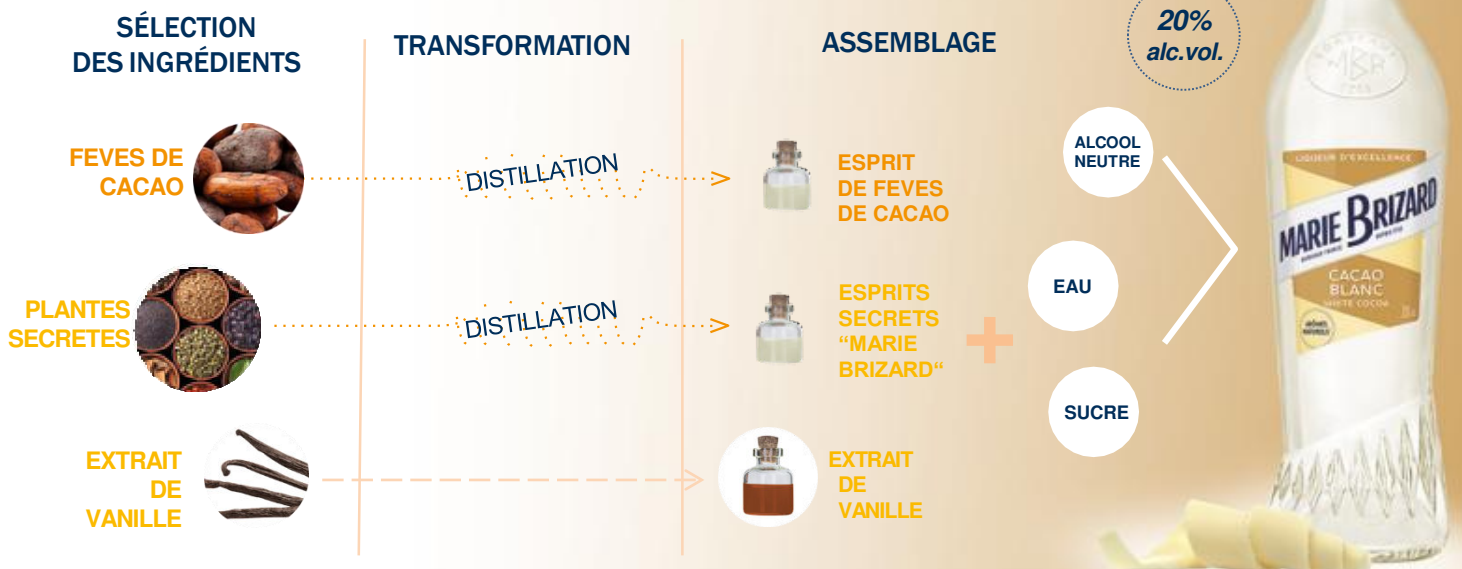
Elle appartient au patrimoine et fait partie du cercle très fermé des **plus vieilles entreprises du pays** encore en exercice.

La Liqueur de Cacao Blanc Marie Brizard® est caractérisée par des notes gourmandes, sucrées et une légère pointe d'amertume.

## QUEL EST SON SECRET DE FABRICATION ?

◆ Un dosage d'ingrédients de qualité dont un **esprit\* de fèves de cacao**, **des esprits de plantes** et un **extrait\*\* de vanille**.

◆ 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**.



\* Un esprit est un liquide obtenu grâce à un **procédé de distillation artisanal** effectué dans un **alambic en cuivre** spécifique. Les esprits sont transparents et titrent entre 80-85% 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 de Cacao Blanc se déguste en cocktail et également pure sur glace.

### BEAU VISAGE

- ◆ 1cl Marie Brizard® Cacao Blanc
- ◆ 1cl Marie Brizard® Pêche du verger
- ◆ 2cl Sobieski® Vodka
- ◆ 2cl jus d'orange



### PAPAPAPAA

- ◆ 1,5 cl Marie Brizard® Cacao Blanc
- ◆ 1 cl Marie Brizard® Framboise
- ◆ 3cl Sobieski® Vodka



### ALEXANDER

- ◆ 3cl Marie Brizard® Cacao Blanc
- ◆ 3cl Old Lady® Gin
- ◆ 3cl crème fraîche liquide



### + BONUS

La liqueur de Cacao Blanc est excellente pour aromatiser le Tiramisu au Chocolat Blanc, auquel elle confère un goût gourmand et unique.

## LE SAVIEZ-VOUS ?

Le Chocolat Blanc contient-il du cacao ?

**FAUX** Le chocolat blanc est produit à partir du beurre de cacao. Il ne contient pas de cacao en poudre, contrairement aux autres chocolats.

Le Cacao a-t-il déjà servi de monnaie d'échange ?

**VRAI** A l'époque précolombienne, les fèves de cacao servaient de monnaie d'échange pour les Incas.