



CRÈME PÊCHE PEACH



POURQUOI EST-ELLE UNIQUE ?

◆ LE MEILLEUR DU FRUIT

Notre Maître liquoriste a utilisé les méthodes traditionnelles, transmises de génération en génération, pour créer la gamme de liqueurs de Crèmes, qui subliment et font ressortir toute la gourmandise du fruit.

Liqueur de crème de Pêche Marie Brizard® offre des notes délicieuses et veloutées de pêches, avec des notes florales élégantes.

◆ NATURALITÉ

Elaborée à partir d'éléments aromatiques naturels.

◆ FRENCHNESS

La Liqueur de crème de Pêche 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.

COMMENT LA DÉGUSTER ?

La Crème de Pêche Marie Brizard® peut se déguster pure, sur glace, en cocktail, ou encore pour parfumer vos kirs.



QUEL EST SON SECRET DE FABRICATION ?

◆ Un dosage d'ingrédients de qualité dont une **infusion* de pêche.**

◆ 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 et intense.**

SÉLECTION DES INGRÉDIENTS

PÊCHES



TRANSFORMATION

MACÉRATION
en cuve pendant
plusieurs semaines

ASSEMBLAGE



INFUSION
DE PÊCHE

EAU

ALCOOL
NEUTRE

SUCRE

AROME
NATUREL

ACIDE
CITRIQUE

CARAMEL
ORDINAIRE

15%
alc.vol.



* Une infusion est un liquide coloré obtenu par la macération de substances aromatiques végétales dans de l'alcool (25-35% vol.).