



FALERNUM

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** et d'un **jus concentré de citron vert**.



◆ FRENCHNESS

La Liqueur de Falernum 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 de Falernum Marie Brizard® révèle des notes subtiles de clous de girofle, d'amandes et d'épices.

QUEL EST SON SECRET DE FABRICATION ?

◆ Un dosage d'ingrédients de qualité dont un **extrait* de cola**, un **jus concentré de citron vert** et des **arômes naturels de clou de girofle** et de **gingembre**.

◆ 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

JUS CONCENTRÉ DE CITRON VERT CONCENTRÉ



ARÔME NATUREL DE CLOU DE GIROFLE



EXTRAIT DE COLA



ARÔME NATUREL DE GINGEMBRE



ASSEMBLAGE



JUS CONCENTRÉ DE CITRON VERT CONCENTRÉ



ARÔME NATUREL DE CLOU DE GIROFLE



EXTRAIT DE COLA



ARÔME NATUREL DE GINGEMBRE

ARÔME NATUREL

EAU

SUCRE

ALCOOL NEUTRE

15% 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 ?

La liqueur Falernum est un véritable exhausteur de goût! Parfaite à l'approche des beaux jours, elle séduit par son côté léger et floral.

FALERNUM MOJITO

- ◇ 1.5 cl Marie Brizard® Falernum
- ◇ 1.5 cl Marie Brizard® Yuzu
- ◇ 2 cl of jus de citron vert
- ◇ Complétez d'eau pétillante
- ◇ Feuilles de menthe



TIKI MARIE

- ◇ 2 cl Marie Brizard® Falernum
- ◇ 1.5 cl Marie Brizard® Pêche du Verger
- ◇ 4.5 cl Rhum ambré
- ◇ 6 cl jus de fruit de la passion
- ◇ 4 cl jus de goyave
- ◇ 3 traits de bitters



MAÏ TAÏ

- ◇ 3 cl Marie Brizard® Falernum
- ◇ 1 cl Marie Brizard® Triple sec
- ◇ 5 cl Rhum ambré
- ◇ 2 cl jus de citron vert
- ◇ Tranche de citron vert
- ◇ Menthe fraîche



+ BONUS

Notre liqueur de Falernum est l'ingrédient idéal pour aromatiser vos financiers



LE SAVIEZ-VOUS ?

La liqueur Falernum a été créée récemment, suite à la tendance des cocktails Tiki?

FAUX La liqueur de Falernum daterait du 18^{ème} siècle, lorsqu'elle était produite en tant que punch aux alentours de Barbade.

La liqueur Falernum est un ingrédient essentiel des cocktails exotiques?

VRAI Falernum est une liqueur très fréquemment utilisée dans des cocktails Tiki et d'autres cocktails exotiques.