



# FRAMBOISE

Raspberry



## 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 Framboise 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**.

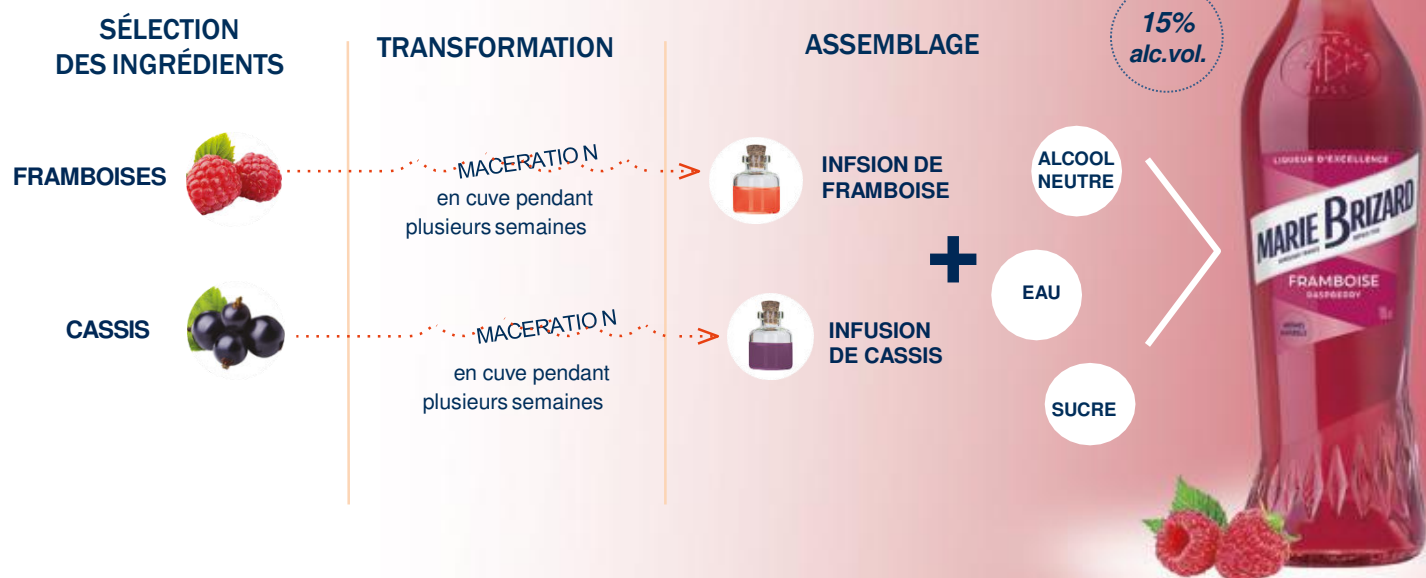
Elle appartient au patrimoine et fait partie du cercle très fermé des **plus vieilles entreprises du pays** encore en exercice.

La Liqueur de Framboise Marie Brizard® est caractérisée par des notes douces et sucrées de framboises bien mûres.

## QUEL EST SON SECRET DE FABRICATION ?

◆ Un dosage d'ingrédients de qualité dont une **infusion\* de framboise et une infusion de cassis**.

◆ 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**.



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

## COMMENT LA DÉGUSTER ?

Notre liqueur de Framboise se déguste en cocktail et également pure sur glace.



### PAPAPAPAA

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



### RASPBERRY DAIQUIRI

- ◆ 1cl Marie Brizard® Liqueur de Framboise
- ◆ 2cl Marie Brizard® sirop de Sucre de Canne
- ◆ 5cl de Rhum Cubain
- ◆ 3cl de jus de citron frais
- ◆ 7 framboises



### TANGO IN THE HEART

- ◆ 2,5cl Marie Brizard® Liqueur de Framboise
- ◆ 4cl Sobieski® Vodka
- ◆ 1,5cl jus de citron frais
- ◆ 5 traits de sauce Tabasco
- ◆ 8 framboises fraîches



### + BONUS

La liqueur de Framboise Marie Brizard® est parfaite pour le Tiramisu aux framboises!

## LE SAVIEZ-VOUS ?

Les framboises sont-elles originaires des zones montagneuses ?

### VRAI

Le framboisier est originaire des zones montagneuses d'Europe occidentale, où il **existe toujours à l'état sauvage**. Le framboisier sauvage est toujours présent dans les Alpes, les monts d'Auvergne et les Vosges.

La liqueur de Framboises Marie Brizard® contient-elle une infusion de framboises ?

### VRAI

Oui, la liqueur de Framboises Marie Brizard® contient une infusion de framboises, qui lui confère son goût gourmand.