



YUZU



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 Yuzu 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 Yuzu Marie Brizard® est caractérisée par des notes fruitées et acidulées de yuzu.

QUEL EST SON SECRET DE FABRICATION ?

◆ Un dosage d'ingrédients de qualité dont un **jus de yuzu et une huile essentielle de yuzu**.

◆ 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 DE YUZU



HUILE ESSENTIELLE DE YUZU



ASSEMBLAGE



JUS DE YUZU



HUILE ESSENTIELLE DE YUZU



EAU

ALCOOL NEUTRE

SUCRE

ACIDE CITRIQUE

20% alc.vol



COMMENT LA DÉGUSTER ?

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

MARIE YU

- ◆ 3cl Marie Brizard® Liqueur de Yuzu
- ◆ 1cl Marie Brizard® Fleur de Sureau
- ◆ 3cl Gin Old Lady®
- ◆ 3cl jus de pamplemousse frais



CITRUS FIZZ

- ◆ 2cl Marie Brizard® Yuzu
- ◆ 2cl Gin Old Lady®
- ◆ 1,5cl sirop de sucre de canne Marie Brizard®
- ◆ Compléter d'eau pétillante



KIR ROYAL

- ◆ 1 part de champagne ou un vin pétillant
- ◆ 1/10 part de liqueur de Yuzu Marie Brizard®



+ BONUS

La liqueur de Yuzu est excellente pour aromatiser le poulet. Elle confère à ce plat un goût fin et unique.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Le yuzu est connu en tant qu'agrume japonais?

VRAI Le yuzu est un agrume japonais. Le Japon est le principal producteur et consommateur de yuzu, on y trouve des centaines de produits dérivés; le fruit est fêté à la fin de l'année.

Le yuzu vient-il à l'origine de la Chine?

VRAI Le yuzu, originaire de Chine, pousse à l'état sauvage au centre de la Chine, ainsi qu'au Tibet. Il fut introduit au Japon et en Corée pendant la dynastie Tang (618-907), au début de la période Asuka (593-710).