



CACAO BRUN

Brown 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 Brun 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 Cacao Brun Marie Brizard® est caractérisée par des notes puissantes, sucrées, avec une légère pointe d'amertume de cacao brun.

QUEL EST SON SECRET DE FABRICATION ?

◆ Un dosage d'ingrédients de qualité dont des **extraits* de cacao et des extraits de plantes**.

◆ 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

EXTRAITS
DE CACAO



EXTRAITS DE
PLANTES
SECRETES



ASSEMBLAGE



EXTRAITS
DE CACAO



EXTRAITS DE
PLANTES
SECRETES

EAU

+

SUCRE

CARAMEL
ORDINAIRE

ALCOOL
NEUTRE

20%
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 ?

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

MARIE COFFEE

- ◆ 3cl Marie Brizard® Cacao Brun
- ◆ 2cl Cognac Gautier®
- ◆ 9cl Café
- ◆ 1 pincée de noix de muscade fraîche
- ◆ Crème fouettée



AFTER EIGHT

- ◆ 1 part Marie Brizard® Liqueur de Cacao Brun
- ◆ 1 part Marie Brizard® Liqueur de Menthe
- ◆ 1 part Crème de Whisky



SWEET SIXTIES

- ◆ 1,5cl Marie Brizard® Cacao Brun
- ◆ 1,5cl Marie Brizard® Essence de Romarin
- ◆ 3cl Rhum
- ◆ 2cl jus de citron vert frais



+ BONUS

Pensez à la liqueur de Cacao Brun pour arroser votre glace à la vanille! Elle apportera une touche gourmande et originale!



LE SAVIEZ-VOUS ?

Les fèves de cacao sont fermentées et torréfiées avant d'être broyées ?

VRAI Le cacao est la poudre obtenue après broyage de l'amande des fèves de cacao fermentées et torréfiées, produites par le cacaoyer.

La liqueur de Cacao Brun Marie Brizard® contient-elle des plantes secrètes ?

VRAI Oui, la liqueur de Cacao Brun Marie Brizard® contient des extraits de plantes secrètes qui enrichissent sa palette aromatique.