

BARDINET



491.jpg



CREME CASSIS DIJON 1x700cc

Calificación: Sin calificación

Precio

Valor \$6290

[Haga una pregunta sobre este producto](#)

Descripción

*Productor: Bardinet

- Tipo: Licor
- Origen: Francia.
- Crianza: ---

- Alcohol: 16,0%
- Descripción: Caramelo y crema fresca combinado con el espíritu africano puro forman una sensación gloriosa. Su textura ligera facilita el sabor y permite que la esencia del gusto es claramente perceptible. La crème de cassis (en español 'crema de grosella negra') o liqueur de cassis es un licor dulce rojo oscuro hecho con grosella negra, originario de la región de Borgoña, Francia. De consistencia cremosa y concentrada, se suele tomar mezclada con otras bebidas, por lo que se emplea como ingrediente de varios cócteles. Es especialmente conocida por el kir, el nombre dado a la antigua bebida aperitiva blanc cassis, en la que se mezcla la crème de cassis con vino blanco seco, generalmente un Borgoña aligoté. Este tipo de crema surgió en 1841 en la ciudad de Dijon, región de Borgoña, como una versión moderna de la antigua ratafia de grosella negra de siglos anteriores, a la que pronto desplazó.