

# DRINKS.

## Crème de Cassis de Dijon Sisca 70cl



Scanner pour visiter la version en ligne

### Informations supplémentaires

|                         |   |
|-------------------------|---|
| Numéro d'article        | 801212  |
| Alcool                  | 16%   |
| Contenu                 | 70cl  |
| Pays                    | France  |
| Région                  | Dijon, Bourgogne  |
| Embouteilleur           | Lejay-Lagoute, 5 Rue Etienne Dolet, 21000 Dijon, Frankreich   |
| Marque                  | Sisca   |
| Type                    | Crème de Cassis   |
| L'usage                 | pur ou pour une variété de boissons et de cocktails, par ex. Kir ou Kir Royal                             |
| Dégustation             | Fruité-sucré, avec des notes dominantes de cassis légèrement acidulées.                                   |
| Désignation commerciale | Liqueur   |
| Détails                 | Fabriqué à partir de cassis bien mûrs.  |
| Ingrédients             | Une liste des ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011. |



### Description

Afin de créer un Kir Royal, il faut de la liqueur de groseille. C'est l'ingrédient essentiel qui apporte non seulement les notes fruitées, mais aussi la couleur rouge profond à cette boisson. La Crème de Cassis est produite en France depuis 1841. Après l'union en 2015 des producteurs de groseilles et des

producteurs de liqueurs pour former un syndicat, seule la liqueur de Cassis originale produite en Bourgogne peut porter l'appellation "Crème de Cassis de Bourgogne". La qualité de la liqueur dépend avant tout de la maturité et de la concentration du fruit. Seules les liqueurs à base de groseilles de Dijon peuvent porter, sur l'étiquette, l'appellation "Crème de Cassis de Dijon". La production elle-même est relativement simple: les baies noires profondes sont récoltées à pleine maturité, refroidies immédiatement à -30°C, puis aspergées d'alcool. Après des semaines dans un bain d'eau et d'alcool, les petits fruits sont égouttés, la liqueur est ajustée avec du sucre et elle poursuit son chemin dans les bouteilles!