

# DRINKS.

## Bénédictine DOM Liqueur 70cl



Scanner pour visiter la version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	LBDM0700
Alcool	40%
Contenu	70cl
Pays	France
Région	Normandie
Embouteilleur	Palais Bénédictine, 110 Rue Alexandre le Grand, 76400 Fécamp, France
Marque	Benedictine
Type	Liqueur aux herbes
L'usage	pure ou pour des boissons et cocktails exclusifs (par ex. mélangée à du cognac, très appréciée également avec du champagne ou des jus de fruits)
Dégustation	Avec des notes d'épices et d'herbes. Goût légèrement sucré de miel.
Désignation commerciale	Liqueur
Détails	composée de 27 herbes, ainsi que d'extraits de fruits et d'épices
Ingrédients	La liste des ingrédients n'est pas requise selon l'article 16, paragraphe 4, du RÈGLEMENT (UE) n° 1169/2011.
Additifs	Sulfite de soude - caramel E150b



## **Description**

Lorsque l'abbaye bénédictine de Fécamp fut vendue en 1792, plusieurs recettes de remèdes, développées par les moines du monastère eux-mêmes, furent perdues. Plus de 50 ans plus tard, un certain Alexandre Legrand les a découvertes à nouveau. Inspiré par les mélanges d'herbes et d'élixirs transcrits, Legrand a eu l'idée de créer une liqueur avec l'aide d'un pharmacien. Déjà en 1873, il en vendait 150'000 bouteilles par an et disposait ainsi d'une installation de production digne et respectable. Le «Palais Bénédictine» fut rapidement construit dans le style historique, aujourd'hui un mélange de palais, de centre d'accueil et de musée d'art. Dans le bâtiment très décoré de Normandie, la Bénédictine est toujours fabriquée selon l'ancienne recette. Cette liqueur douce aux herbes est composée de 27 ingrédients, dont la cardamome, la cannelle, la vanille, le safran et la coriandre.