DRINKS.

Passoa Passionfruit Liqueur 70cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	100921
Alcool	17%
Contenu	70cl
Pays	France
Embouteilleur	Rémy Cointreau, 49124 Saint Barthelemy D'Anjou, France
Marque	Passoa
Type	Liqueur de fruits de la passion
L'usage	de préférence pour les boissons et les cocktails (par exemple mélangée avec de l'eau tonique et de la glace, remplie de Ginger Beer, comme Sangria ou également mélangée avec de la bière de blé)
Dégustation	Goût fruité et doux avec une légère acidité de fruit de la passion.
Désignation commerciale	Liqueur
Détails	fabriquée à partir de jus de fruit de la passion brésilien, affinée avec divers extraits de fruits et d'herbes
Ingrédients	La liste des ingrédients n'est pas requise selon l'article 16, paragraphe 4, du RÈGLEMENT (UE) n° 1169/2011.
Additifs	Acide citrique E330,Tartrazine E102,Azorubine E122,Acide citrique et citrates E331,Glycerol ester from root resin E445

Description

En 1986, la marque a été lancée par le producteur français de spiritueux Rémy Cointreau. La Passoa originale contient du jus de fruit de la passion du Brésil ainsi que différents extraits de fruits et d'herbes. Le marketing se concentre sur la promotion de la liqueur en tant que composant de cocktails faciles à mélanger, qui peuvent être préparés spontanément à la maison. Il est par exemple possible de remplir la liqueur avec de l'eau tonique et beaucoup de glace, ou de la mélanger avec du vin rosé et du jus d'orange pour faire une Sangria. La Passoa, dans sa bouteille noire très voyante, se combine aussi parfaitement avec de la bière de blé, de la Ginger Beer ou du vin rosé et de l'eau pétillante. Ceux qui souhaitent mettre en avant leurs compétences de barman peuvent également préparer un "Porn Star Martini". La recette est la suivante :

4cl de liqueur Passoa Passion
4cl de vodka
1cl de sirop de vanille
1.5cl de jus de citron vert
½ fruit de la passion

Mettez tous les ingrédients dans un shaker avec de la glace et mélangez bien. Filtrez deux fois et décorez avec la deuxième moitié du fruit de la passion. Servez dans un verre à Martini chic et préalablement refroidi avec un verre à shot de Prosecco.