

INÉDIT

# NOUVEAUTÉ 2014 TOUS LES DÉLICIES DU NOUGAT, CAPRICE DE CONFISEUR !



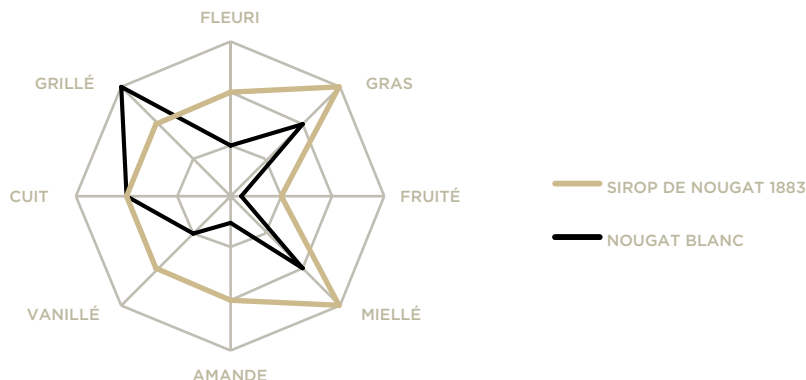
Un beau blanc cassé annonce la couleur et la douceur de ce délice très français !

Dès le nez, miel, amande, vanille et grillé sont très présents, avec une rare intensité.

De belles notes de miel, douces et vanillées, distillent en bouche un nougat succulent. Le grillé apporte de la puissance et souligne les notes typiques d'amande, avec une pointe de fleur d'oranger. La douceur équilibre un sucre généreux, toute la démesure de la confiserie est là !

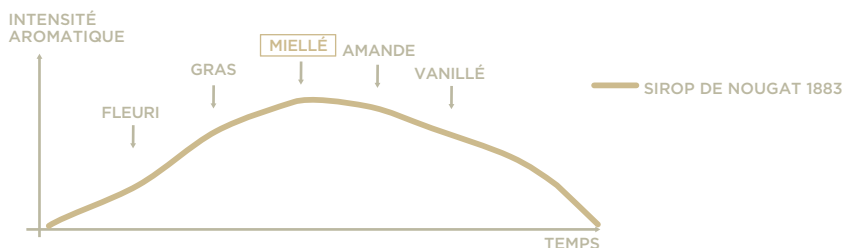
## JUSTESSE

**Une interprétation théâtrale du nougat, où toutes ses notes subtiles jouent leur arôme à pleine puissance, avec une grande précision.**



## PURETÉ ET INTENSITÉ

**Les saveurs d'amande et de miel se répondent, soutenues par des notes de fruits secs légèrement torrifiés, avant un subtil final sur la vanille.**



Rencontre sublime de l'amande et du miel, la puissance aromatique du nougat fait merveille dans les boissons chaudes ou froides à base de lait, café, chocolat... Très onctueux, le sirop Nougat 1883 diffuse sa saveur miellée dans les compositions alcoolisées. Il passe aussi en cuisine pour accompagner pâtisseries et crèmes glacées, parfumer la Chantilly, les coulis, les sauces et les crèmes desserts...



Lait,  
chocolat,  
café, thé



Lait froid,  
chocolat  
froid



Liqueurs,  
Vodka,  
Gin



Pâtisseries

1883, CRÉATION **À VOLONTÉ**

Recettes originales de Joseph Trotta

**MOCHA NOUGAT STYLE**

Café et lait se marient parfaitement au goût généreux du sirop de nougat, pour une boisson onctueuse.

**Cocktail Mocha**

Verre Tumbler

**INGRÉDIENTS**

**2,5 cl - Sirop de Nougat 1883**  
0,5 cl - Sirop de Chocolat 1883  
6 cl - Espresso  
12 cl - Lait chaud et mousseux

**PRÉPARATION**

Dans un tumbler, verser les sirops et l'espresso.  
Recouvrez avec le lait chaud et saupoudrez d'une pincée de cacao en poudre.

**NOUGAT IN LOVE**

Le sirop de nougat adoucit et diffuse ses dominantes miellées dans ce café frappé surmonté de crème fraîche.

**Café Frappé**

Verre à cocktail

**INGRÉDIENTS**

**1,5 cl - Sirop de Nougat 1883**  
10 cl - Café froid  
Crème fraîche

**PRÉPARATION**

Dans un shaker, verser le sirop de Nougat 1883 et le café froid. Shaker et servir dans un verre à cocktail rafraîchi.  
Napper avec de la crème fraîche légèrement fouettée.

**MILK'N SHAKE**

Glace vanille, chocolat noir, noix de coco, mascarpone, pain d'épices... bien des crèmes glacées enchantent ce délicieux milk-shake

**Milk Shake**

Verre Tumbler

**INGRÉDIENTS**

**2,5 cl - Sirop de Nougat 1883**  
2 boules de crème glacée  
12 cl - Lait frais

**PRÉPARATION**

Verser tous les ingrédients dans un mixer et mixer 10 à 15 secondes.