

INEDIT

NOUVEAUTÉ 2014

FRUITÉ ET FRAIS, LE SUBTIL MYSTÈRE DU

YUZU CITRON



Hybride de mandarine sauvage et de «citrus inchangensis», le yuzu illumine de sa saveur singulière la gastronomie du Japon et de la Corée, à la fois en condiment, dans la pâtisserie et les boissons.

Le sirop Yuzu Citron 1883 révèle une nouvelle inspiration... Une transparence diaphane, comme auréolée d'un mystère.

Un nez intense et zesté, promesse tout à la fois d'agrumes et de douceur.

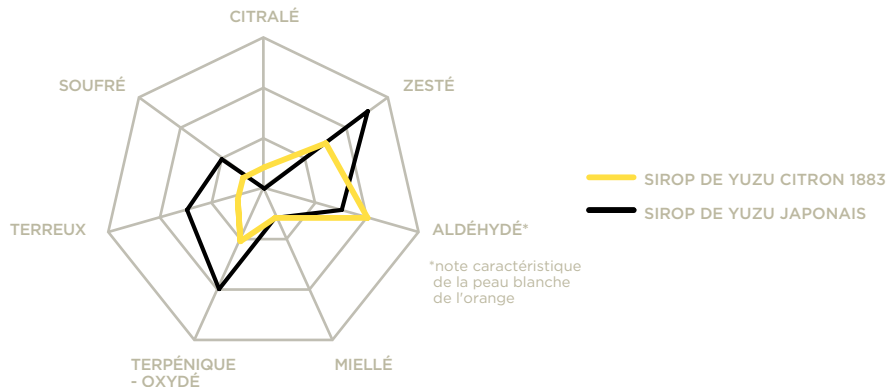
Un parfum étonnant et complexe de mandarine et de citron.

Un puissant équilibre et une acidité subtile qui laissent un goût délicat en bouche...

JUSTESSE

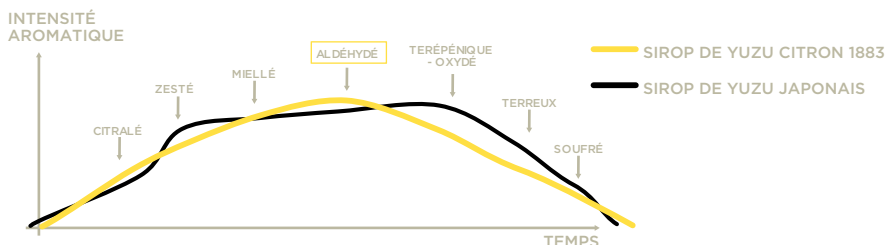
Les notes de Yuzu, suaves sur la mandarine, sont réinterprétées par 1883.

Rondes en bouche, elles dialoguent avec un citron frais et vif pour un bel ensemble doux/acide.



PURETÉ ET INTENSITÉ

Les saveurs fraîches de l'agrumes s'associent à une acidité discrète pour un sirop très rond en bouche.



Les parfums complexes de mandarine et de citron du Yuzu s'accordent à merveille avec les herbes aromatiques, les épices, les fruits charnus, le salé comme le sucré.

Frais et fruité dans les cocktails avec ou sans alcool, le sirop Yuzu Citron 1883 apporte une belle profondeur. Sa tonicité réveille une simple eau gazeuse...



**Eau,
limonade,
sodas**



**Vodka,
Gin,
Tequila,
Rhum, Saké**



**Liqueurs de
fruits exotiques,
Liqueurs
d'épices**



1883, CRÉATION **À VOLONTÉ**

Recettes originales de Joseph Trotta



Y.Z

La subtile acidité du sirop de Yuzu Citron 1883 relève la douce amertume du concombre dans ce long drink pétillant.



**Long drink
sans alcool**
Verre Tumbler

INGRÉDIENTS

2 cl - Sirop de Yuzu Citron 1883

0,5 cl - Jus de citron vert
2 tranches de concombre
12 cl - Eau gazeuse

PRÉPARATION

Dans le shaker, écraser au pilon le concombre.
Verser le sirop de Yuzu Citron 1883 et le jus de citron vert.
Shaker et servir sur glaçons dans un tumbler.
Ajouter l'eau gazeuse et remuer.



YUZU STORY

Sirop de Yuzu Citron, mandarine et saké semblent faits les uns pour les autres dans cette composition harmonieuse.



**Short drink
avec alcool**
Verre à cocktail

INGRÉDIENTS

1 cl - Sirop de Yuzu Citron 1883

3 petites tranches de gingembre frais
0,5 cl - Jus de citron
1 cl - Liqueur de mandarine
7 cl - Saké

PRÉPARATION

Dans le shaker, écraser au pilon le gingembre frais puis ajouter le sirop de Yuzu Citron 1883, le jus de citron, la liqueur de mandarine et le saké.
Shaker et servir dans un verre à cocktail rafraîchi.



PACIFIC JULEP

Les notes citronnées de la verveine et les parfums d'agrumes du Yuzu s'unissent dans ce cocktail sans alcool original.



**Long drink
sans alcool**
Verre Tumbler

INGRÉDIENTS

2 cl - Sirop de Yuzu Citron 1883

0,5 cl - Jus de citron vert
6 feuilles de verveine citronnelle
12 cl - Indian Tonic

PRÉPARATION

Écraser au pilon les feuilles de verveine citronnelle.
Verser le sirop de Yuzu Citron 1883.
Remplir le verre au 3/4 de glace pilée puis ajouter le jus de citron vert et l'Indian Tonic.
Remuer.