



Liqueur Shikanji

Inspirée du Shikanji - une boisson traditionnelle du nord de l'Inde à base de citron et d'épices - cette liqueur vous propose une interprétation audacieuse entre limoncello épicié et cocktail exotique. Une création surprenante, vibrante et résolument dépayssante.

Profil aromatique

Une attaque vive et citronnée, rapidement relevée par la chaleur subtile du gingembre. En toile de fond, le poivre et le cumin viennent réveiller les papilles et apportent une touche exotique. La finale, légèrement amère, laisse une agréable sensation de fraîcheur prolongée.

Conseils de dégustation

À déguster très fraîche :

- En digestif, pour une touche finale originale
- En apéritif, pur sur glace ou allongé avec de l'eau gazeuse ou un tonic
- En cocktail, pour apporter peps et épices

Ingrédients

- Écorces de citron
- Macérat de gingembre, poivre et cumin
- Sucre de canne

