



Liqueur Café Normand

Inspirée du célèbre café normand – ce savoureux mélange de café, calvados, sucre et crème – notre liqueur vous invite à redécouvrir cette tradition locale dans une version liquoreuse, élégante et chaleureuse.

Profil aromatique

En bouche, l'attaque est franche, marquée par la vivacité du calvados. Le café prend ensuite toute sa place, intense et rond, avant de laisser place à de délicates notes de cacao et de noisette. Une finale gourmande, longue et persistante.

Ingrédients

- Calvados AOC de la cidrerie Théo Capelle
- Cafés du torréfacteur Mapalga (Lessay)
- Macérats de noisette et de cacao
- Sucre de canne
- Lait de vache stabilisé

À consommer de préférence sous 12 mois

Conseils de dégustation

À savourer bien fraîche, seule ou accompagnée :

- En digestif, pour conclure un repas avec finesse
- Avec une boule de glace au chocolat ou une tarte aux pommes pour un accord local et raffiné
- En base de cocktail pour les plus curieux

