



COMMENTAIRES :

Benoit Serres est l'histoire d'une famille qui élabore des recettes artisanales de liqueurs et de spiritueux depuis 1841. J'ai repris le flambeau de la distillerie en 2022 avec la ferme volonté de perpétuer les traditions familiales.

En m'appuyant sur la recette originale, j'ai revisité cette liqueur digestive qui a été créée à la fin des années 1800. Cette crème offre des saveurs plus subtiles et raffinées que les crèmes habituelles. Elle est élaborée à partir de macération de Citrons IGP Menton BIO et de zeste de citron, ce qui lui confère des saveurs de citrons frais. En bouche, on découvre des saveurs citronnées agréables et légèrement relevées par des notes épicées, le tout sur une texture soyeuse et équilibrée, sans être trop sucrée.

Il s'agit d'une recette originale de qualité, entièrement naturelle, à déguster fraîche, sur glace ou comme base pour des cocktails. L'étiquette reproduit également fidèlement l'étiquette originale datant du début des années 1900.

COCKTAILS :

Citron Spritz

30 ml de crème de citron BENOIT SERRES
60 ml de prosecco
Eau gazeuse
Glace
Rondelles de citron (pour la garniture)

Lemon Drop Martini

45 ml de vodka GERSKA
30 ml de jus de citron frais
15 ml de sirop de sucre de canne
15 ml de crème de citron BENOIT SERRES

