



COMMENTAIRES :

L'Eau de Noix est à l'origine de la société Benoît Serres. La fameuse noix du Périgord se caractérise par des subtilités gustatives et énergétiques. Le jus de noix verte, cueilli en juillet, macère en foudre de chêne avec de fines eaux de vie du terroir, du Cognac et de l'Armagnac, et ce durant plusieurs années. Elle se déguste en entrée ou en dessert, en apéritif ou en digestif. Le goût délicat de cette liqueur centenaire n'a pas changé.



L'EAU DE NOIX SERRES s'apprécie en fin de repas, nature ou avec glaçons, Également savoureuse sur des desserts, en nappage sur glaces vanille, chocolat, praliné ou café... et en pâtisserie incorporée à des soufflés glacés, gâteaux aux noix, crème anglaise. Pour des dégustations plus originales vous pouvez concocter de nombreux cocktails tels que, LE FANTOME LE BUTTERFLY, LE NICOLAS LE WILLIAMS FIZZ, LA POIRE TONIC....