



DISTILLERIE LACHANENCHE

Les liqueurs de fruits



Liqueur de Framboise : Cette liqueur est élaborée avec les framboises certifiées biologique cultivées à 1400m d'altitude dans la vallée de l'Ubaye. Elle s'apprécie comme digestif léger ou pour réaliser des kirs ou des cocktails, pour napper les glaces ou encore parfumer agréablement les salades de fruits.

Liqueur de Myrtille : liqueur élaborée par macération de myrtilles sauvages récoltées en Ardèche. A consommer en digestif ou pour la réalisation de kirs, de cocktails, nappages de glaces ou avec des salades de fruits.

Liqueur de Thym : originaire du bassin méditerranéen, le thym est une plante vivace aux propriétés antiseptiques, apéritives et digestives très efficace servi très frais. Cette liqueur parfumerait agréablement les viandes en fin de cuisson et donnera une note provençale au jus par déglacage.