

VEDRENNE

DEPUIS 1923



EXPLORATION DE SAVEURS

**VEDRENNE, MARQUE HISTORIQUE DE LIQUEURS
DÉVOILE SON NOUVEAU PARFUM : RHUBARBE**



Information presse
Avril 2023

La liqueur rhubarbe vient rejoindre la gamme des liqueurs VEDRENNE réservée au circuit CHR.

Ce nouveau parfum vient compléter la série des liqueurs dans son design retro, inspiré de l'art décoratif. Sur l'étiquette, la rhubarbe a été dessinée à la main par Alice Valin de l'agence Pantel Design, toujours dans le souci de mettre en avant l'ingrédient essentiel dans l'élaboration des liqueurs : le fruit, la plante ou l'épice.

Le goût à la fois fruité et acidulé de la rhubarbe aura de quoi inspirer les professionnels de la mixologie.

Notes de dégustation

Sa couleur : rouge orangé

Son nez : rhubarbe fraîchement cueillie du jardin

Sa saveur : tout le gourmand de la rhubarbe cuite et compotée

VEDRENNE C'EST :

- une expertise et un savoir-faire de liquoriste depuis 1923
- une relation avec les producteurs locaux
- une sélection rigoureuse des meilleurs fruits, fleurs, plantes et épices
- un goût unique et intense en apéritif ou en cocktail
- une marque reconnue par le label Entreprise du Patrimoine Vivant

La liqueur rhubarbe 70 cl est disponible au prix de vente conseillé de 16,90 euros TTC.

Suggestions de dégustation

La rose et le spritz

Ingrédients

3 cl de Gin SALERS - 40%
3 cl de Liqueur de Rhubarbe VEDRENNE 15%
2 cl de jus de citron jaune
2,5 cl de tonic
5 feuilles de menthe fraîche
Poivre blanc

Préparation

Dans un verre piscine, ajouter tous les ingrédients avec des glaçons. Saupoudrer de poivre blanc et décorer de menthe.



La poire épineuse

Ingrédients

4,5 cl de rhum 12 ans d'âge
1,5 cl de Liqueur de Rhubarbe VEDRENNE 15%
6,5 cl de jus de poire Williams
1,5 cl de sirop de piment d'oiseau maison
2,5 cl de jus de verjus
Poire déshydratée

Préparation

Shaker tous les ingrédients. Filtrer sur glace dans un verre highball. Décorer avec la poire déshydratée.

Le basko mule

Ingrédients

4,5 cl d'IZARRA Vert
1,5 cl de Liqueur de Rhubarbe VEDRENNE 20%
4 feuilles de basilic
4 quartiers de citron vert
4 branches de céleri
2 c. à c. de sucre blanc en poudre
½ bouteille de 33cl de ginger beer
Glace pilée

Préparation

Dans un grand verre bodega ajouter dans l'ordre : basilic, citron vert, branches de céleri, sucre blanc et jus de citron jaune. Piler, puis ajouter la glace. Ajouter les liqueurs et la ginger beer. Décorer.



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.
À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.