

# LA GAULOISE

Legenden besagen, dass der Likör bereits hergestellt wurde, als Frankreich noch La Gaule hieß und zu jener Zeit von römischen Legionen bevorzugt getrunken wurde. Das Rezept war verloren, bis im Jahr 1783 Sieur Requier, ein Likörhersteller und zweifellos auch ein Alchimist, es in einem Grimoire fand. Die Gauloise war wie der Phoenix bereit, wiedergeboren zu werden! In der Stille der Keller mischt der Meister-Likörhersteller geschickt Engelwurz, Johanniskraut, Safran, Kardamom, Genepi... und viele andere Zutaten, deren uraltes Geheimnis er sorgsam hütet, in einer zweifachen Destillation über offenem Holzfeuer. Um sicherzustellen, dass Feinheit und Fülle mit Kraft verbunden sind, fügt er genau die richtige Menge feinen Branntweins und Zuckersirups hinzu. Schließlich offenbart La Gauloise nach einer langen Reifezeit ihre außergewöhnliche aromatische Vielfalt.

Die einzigartige Zusammensetzung verleiht dem Likör einen charaktervollen Geschmack, der sowohl pur in einer warmen Tasse nach dem Kaffee als auch eisgekühlt oder sogar aus dem Gefrierfach genossen werden kann. Mit seinem üppigen Charakter und einer schönen Frische ist La Gauloise Verte nicht nur ideal für Cocktails, sondern auch von renommierten Köchen in der Gastronomie geschätzt. Die altgoldene grüne Farbe, der aromatische Duft von süßen Gewürzen und Pfeffer sowie der kräftige und vollmundige Geschmack zeugt von einer wunderbaren Balance aus Kraft und aromatischer Intensität.

## La Gauloise Verte

Artikel Nr.	4929
Bezeichnung des Lebensmittels	Spirituose (Likör)
Füllmenge	700ml
Alkoholgehalt	48% vol.
Kartoninhalt	6 Flaschen
EAN-Code Flasche	3770002611197
Gewicht Flasche	1,41 kg
EAN-Code Karton	3770002611500
Gewicht Karton	8,84kg
Palettenkonfiguration:	
Kartons pro Lage	19
Lagen pro Palette	5
Kartons pro Palette	95
Herkunftsland	Frankreich
Farbstoffe	keine
Allergene	keine
Lebensmittelunternehmer	Distillerie du Centre 54 Rue de Belfort, 87000 Limoges Frankreich

