

# 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.

Der La Gauloise Jaune wird ebenso wie der La Gauloise Vertre aus Alkohol, edlem Brandy, Zucker und einer leicht abweichenden Rezeptur aus Pflanzen produziert. Er duftet nach Safran, Gewürzen, grauem Pfeffer sowie Zitrus. Am Gaumen besitzt er vorwiegend florale Einschläge mit geschmeidigen Honignoten. Das Finish ist lang und harmonisch mit Anklängen von Pfeffer und Lakritze. La Gauloise Jaune kann pur, mit Tonic Water oder in Cocktails wie einem French Connection oder einer Widow's Kiss-Abwandlung getrunken werden.

## La Gauloise Jaune

Artikel Nr.	4930
Bezeichnung des Lebensmittels	Spirituose (Likör)
Füllmenge	700ml
Alkoholgehalt	40% vol.
Kartoninhalt	6 Flaschen
EAN-Code Flasche	3770002611173
Gewicht Flasche	1,43 kg
EAN-Code Karton	3770002611531
Gewicht Karton	8,94kg
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

