

# LA GAULOISE

La Gauloise Jaune 5YO ist das Ergebnis einer meisterhaften Kombination aus Kräutern, Gewürzen und Früchten, die durch Mazeration in Alkohol, eine doppelte Destillation und eine mindestens fünfjährige Reifung in Eichenfässern veredelt wird. Diese sorgfältige Herstellung wird durch die Zugabe von Alkohol, Weinbrand, Safran, Zucker und Wasser perfektioniert und verleiht dem Likör eine unvergleichliche Tiefe und aromatische Komplexität.

In der Nase entfaltet sich ein facettenreiches Bouquet aus süßen Gewürzen, feinem Safran, kandierter Zitrone und einem Hauch von Pfeffer. Am Gaumen überzeugt er mit einer seidigen Textur und honigsüßen Noten, die durch einen subtilen, ausgewogenen Charakter und einen langen, frischen Abgang ergänzt werden.

La Gauloise Jaune 5YO begeistert auf vielfältige Weise: Ob pur bei Zimmertemperatur als harmonischer Abschluss eines guten Essens, eisgekühlt direkt aus dem Gefrierfach oder als raffinierte Zutat in kreativen Cocktails.

## La Gauloise Jaune 5YO Likör

Artikel Nr.	8331
Bezeichnung des Lebensmittels	Spirituose (Likör)
Füllmenge	700ml
Alkoholgehalt	38% vol.
Kartoninhalt	6 Flaschen
EAN-Code Flasche	3770002611494
Gewicht Flasche	1,35kg
EAN-Code Karton	
Gewicht Karton	8,5kg
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 87100 Limoges Frankreich

