Kastanie likør fra destilleriet Jean Gauthier

Lokalitet: Frankrig, Ardeche der ligger mellem Lyon og Orange
Flaske størrelse: Fås både som 5 cl - 35 cl og 70 cl
Alkohol: 18%

Lidt om huset:

Jean Gauthier er et destilleri som ligger i hjertet af Rhonedalen i Frankrig. De har siden 1968 været et kendetegn for likører og frugtbrændevine i absolut særklasse. Helt fra plukning og selektering af de forskellige frugter, over destillering, til lagring, foregår alt med allerstørste præcision og omhu. I dette område i Sydfrankrig er der i generationer blevet lavet fantastiske likører, og Jean Gauthiers likøren overgår dem alle.

Farve/Duft/Smag:

Kastanielikøren fra Gauthier hører til blandt de lækrere søde sager. Det er en vel afbalanceret likør lavet på blandt andet kastanjer, den kan holde sig ubegrænset når den er åbnet. Vi har arbejdet med kastanielikøren i over 20 år, og på messer plejer vi at sige at der skal være flere tusinde der skal smage, før vi finder en der ikke kan lide den, og det holder.

Denne likør er også et smagskrydderi:

Den booster smagen i råcremen, i sovsen, i lagen, i din øl, smagen i din drink, og specielt kan vi anbefale at man tilsætter 4 – 7 dråber i sin Gin & Tonic og smager den før og efter. Din G&T er nu boosted og smager mere af sig selv.

Gastronomi/Servering:

Kun fantasien sætter grænser for hvad denne helt unikke likør kan bruges til. Den kan bruges som likør til kaffen, enden ved siden af eller i. Fantastisk hældt over isdesserter, eller som smag i flødeskum eller lagkagebunde. Ud over dette kan den benyttes som marinade til kødretter eller i sovse. Prøv også at blande den med enden brandy, vodka eller mousserende vin, sådan kan den nydes i lækrere drinks. Har du endnu ikke prøvet dette burde du ikke snyde dig selv for denne ekstraordinære oplevelse.

btb-btb@mail.tele.dk - www.billsbar.dk **Bills Bar**

BTB Vin & Spiritus

Showroom - Højbakken 11, Dalby
4690 Haslev -Tlf. 56 39 86 77

Kastanielikør er en super dejlig likør og verdens bedste smagsbooster til mad

Her er lidt ideer til hvordan Kastanielikøren kan bruges som ren smagsforstærker……

Dem der har smagt kastanielikøren er med i en speciel klub, nemlig kastanieklubben. Vi har gennem det sidste stykke tid modtaget en del opskrifter på mail fra kunder der eksperimenteret med hvad kastanielikøren kan bruges til når fantasien bruges, og det er lige fra madopskrifter til drinks. Her er de bedste af dem, men prøv dig frem, den er perfekt til alle desserter mm.

Her er nogle ideer til hvad denne likør er velegnet til.

1. **Kan selvfølgelig drikkes som baileys, kold fra køleskabet eller med en isklump.**
2. Kan drikkes i stuetemperatur som portvin eller sherry
3. **kan hældes over pandekager med is**
4. Vendes i flødeskum inden det lægges på f. eks en lagkage
5. **kan dryppes på lagkagebunde inden de lægges sammen**
6. kan generelt bruges som søde og smagsforstærker i næsten alle slags kager
7. **drikkes sammen eller hældes i risalamanden**
8. hældes i den brune sovs i stedet for sukker
9. **tilsættes de brune kartofler mens de er på panden**
10. Blandes i olien sammen med traditionelle krydderier og smøres på grill kødet inden det lægges på grillen
11. **hældes i kaffen – i Te eller i den varme chokolade.** Ca. 4 til 5 dråber pr glas løfter smagen uden at give sødme.
12. Bruges ofte i Frankrig til at hælde i tør hvidvin, for at give fylde, også perfekt i champagne som velkomstdrink
13. **Bland 1 cl brandy og 1 cl kastanielikør, så har manden ikke sin brandy for sig selv mere, det smager kanon, vi kalder denne blanding " Ka Brandy"**
14. eller lav et kastanieskud 1 cl vodka og 1 ½ cl kastanielikør
15. **Velkomstdrink til ca. 15 personer. 75 cl mousserende vin, 1 liter Appelsinjuice, vodka 4 cl, Kastanielikør ca. 15 cl, skiveskåret blandet frugter uden saft og godt med isterninger.**
16. Tilsættes i øl. Dette giver en hvilken som helst øl en større fylde og en anelse sødme
17. **Tilsæt en spiseskefuld Kastanielikør i en portion kærnemælkskoldskål til 4 personer**

Generelt kan man sige at den kan blandes med alt der et en smule sødt, eller som kunne trænge til at blive lidt sødere, og doseringen må man smage sig frem til som ethvert andet krydderi.

Dette er blot nogle af de ting kastanielikøren kan bruges til, flere vil komme til, og husk det er kun fantasien der sætter grænser. Bemærk at likøren holder sig ubegrænset, også når den har været åbnet

Det er ikke 9 ud af 10 der bliver overrasket over den fantastiske fylde, blødhed og kompleksitet.
Det er 999 ud af 1000 der falder fuldstændigt for denne likør.

God fornøjelse

BTB Vin- Øl & Delikatesser
Højbakken 11, Dalby
4690 Haslev
Att.: Bill T. Brodersen
Tlf.: 56 39 86 77
btb-btb@mail.tele.dk

www.btbvin.dk
www.kastanielikør.dk

Det har efterhånden vist sig at kastanielikøren er en af verdens bedste smagskrydderier, og bruges nu af slagtere, bartendere, kokke, konditorer, bagere, ølbryggere for at optimere smagen i deres egne færdige produkter.