



GODET

À LA ROCHELLE DEPUIS 1588

Denne likør er unik, og den har en unik historie.

Det er den perfekte blanding mellem pære og Cognac, og her oplever man det bedste fra disse to fantastiske produkter og få så meget ekstra oveni. Og så var det på ingen måde planlagt, men opstod ved et tilfælde, da man glemte en rest af pærer i et fad hvor der blev påfyldt Cognac og da man opdagede fejlen havde man skabt et helt nyt produkt der er blevet forfinet gennem hundrede af år, og sælges nu, som Pærelikør med Cognac.

Pærelikør med Cognac byder på den perfekte sødme og duft af friskpresset pærer fra Nordfrankrig, og den fantastiske styrke og dybe sprøde smag af gammel cognac, efterfølgende at en super god lang eftersmag.

Vi har solgt Pærelikør med Cognac i rigtig mange år, og har lavet en del forskellige drinks med den som ingrediens.

Billsbar Poire Velkomst:

1,5 cl Godet Pærelikør med Cognac

4 – 5 cl mousserende vin

Frosne vindruer uden sten som isterninger

Dette gør at velkomstdrinken holder sig kølig i lang tid uden at blive fortyndet af vandet fra isterningerne.

Laves bedst i en karaffel og de frosne vindruer i glassene, og så er det hurtigt at hælde op når gæsterne kommer

Billsbar Poire speciel:

4 cl. Godet Pærelikør med Cognac

1 cl friskpresset limesaft

7 til 10 dråber kastanielikør

Isterninger til kant

Top op med Sprite eller 7up

Billsbar Shot:

Drikkes rent som shot.

Enten ved stuetemperatur

Eller iskold fra køleskab eller fryser

Billsbar Poire Gold:

4 cl Godet Pærelikør med Cognac

1 cl friskpresset limesaft

Isterninger til kant

Top op med Ginger Ale



Højbakken 11, Dalby - 4690 Haslev - Tlf. 40 17 93 60
info@billsbar.dk - www.billsbar.dk [fb](#) billsbardk

BTB Vin & Spiritus