



## CREME DE CASSIS

### INGREDIENTES

Água, açúcar, álcool, infusão de groselha preta (29%).

### CARACTERÍSTICAS

#### Características Sensoriais

**Cor:** Líquido, opaco, púrpura.

**Aroma:** Característico da groselha preta.

**Palato:** Doce, ligeiramente ácido, sabor característico dos rebentos da groselha.

#### Características de Análise

Alc/vol .....	16% +/- 0,3
Densidade .....	1.1734 +/- 0,01
Valor Energético por 100ml .....	295 Kcal/ 100 ml
Teor de Açúcar .....	495g/L +/-10%

### MÉTODO DE PRODUÇÃO

Os diversos ingredientes são controlados por um sistema informático. Graças a este serviço, garantimos uma qualidade constante. Após a mistura, o licor é filtrado e de seguida engarrafado. Um produto de complexidade considerável, é criado e produzido de acordo com a perícia da Marie Brizard.

Todo o grupo Marie Brizard trabalha pela e para a qualidade dos seus serviços e productos.

### QUALIDADE E CERTIFICAÇÃO

Toda a equipa do Grupo Marie Brizard é mobilizado de acordo com a qualidade de produtos e serviços prestados aos seus clientes. O grupo possui a certificação ISO 9001 desde 1994 e a IFS desde 2008. Conforme os regulamentos de 2007/68 /UE, este licor não contém alérgenos.

### EMBALAMENTO

• Caixa de 6 embalagens • Embalagem: garrafa de vidro: frasco lacado com serigrafia • Armazenamento: manter num local fresco e seco. Não contém data de validade.





# CREME DE CASSIS

## INGREDIENTS

Sugar, water, alcohol, essence of anise, essences of plants and citrus fruits.

## CHARACTERISTICS

### Sensorial Characteristics

**Look:** Liquid, clear and crystal-clear.

**Aroma:** Characteristic of anise.

**Flavour:** Sweet, smooth, characteristic of anise.

### Analytical Characteristics

Alc/vol .....	16% +/- 0,3
Density .....	1.1734 +/- 0,01
Energy value per 100ml .....	295 Kcal/100ml
Sugar content .....	495g/L +/-10%

## PRODUCTION METHOD

The various ingredients are combined using an automated computerised system that guarantees consistent quality. Its unique texture maintains the carefully selected cocoa powder constantly in suspension.

A product of considerable complexity, it is created and produced according to Marie Brizard's expertise.

## QUALITY AND CERTIFICATION

The entire staff of the Marie Brizard Group is mobilised regarding the quality of its products and the services rendered to our customers. Our group has the ISO 9001 certification ever since 1994 and IFS since 2008. In conformity with the 2007/68/EU regulations, this liqueur doesn't contain allergens.

## PACKAGING

• Carton case of 6 • Packaging: glass bottle with customised design: lacquered bottle with screen printing • Storage: to be kept in a cool and dry place. Without best before date.

