



DISTILLERIE

LACHANECE

« Les liqueurs de fruits »



Liqueur de Framboise : Cette liqueur est élaborée avec les framboises certifiées biologique cultivés à 1400m d'altitude dans la vallée de l'Ubaye. Elle s'apprécie comme digestif léger ou pour réaliser des kirs ou des cocktails, pour napper les glaces ou encore parfumer agréablement les salades de fruits.

Liqueur de Thym : Originaire du bassin méditerranéen, le thym est une plante vivace aux propriétés antiseptiques, apéritives et digestives très efficace servi très frais. Cette liqueur parfamera agréablement les viandes en fin de cuisson et donnera une note provençale au jus par déglacage.