

Cassissée Creme de Cassis de Dijon 16 % vol. 0,7 L

Französische Cassis-Spezialität mit intensivem Johannisbeeraroma

Die **Cassissée Creme de Cassis de Dijon** ist ein hochwertiger französischer Johannisbeerlikör, der nach traditioneller Art in der Region Dijon hergestellt wird. Mit ihrem intensiven Aroma schwarzer Johannisbeeren, der tiefdunklen Farbe und der ausgewogenen Süße steht sie für authentischen französischen Genuss und vielseitige Einsatzmöglichkeiten in der Bar und Küche.

Geschmack und Charakter

Bereits in der Nase überzeugt die Creme de Cassis mit dem unverwechselbaren Duft sonnengereifter schwarzer Johannisbeeren. Am Gaumen entfaltet sich ein fruchtig-süßer Geschmack mit einer angenehmen Frische und intensiven Beerennoten. Die harmonische Balance zwischen Frucht und Süße sorgt für ein besonders samtiges und vollmundiges Geschmackserlebnis.

Perfekt für Cocktails und Aperitifs

Die Cassissée Creme de Cassis de Dijon ist die klassische Basis für den berühmten französischen Aperitif **Kir**, der mit trockenem Weißwein serviert wird. Mit Champagner oder Crémant entsteht die edlere Variante **Kir Royal**. Darüber hinaus eignet sich der Likör hervorragend zum Verfeinern von Cocktails, Desserts, Eiscreme oder fruchtigen Saucen.

Produktdetails

- Produkt: Cassissée Creme de Cassis de Dijon
- Alkoholgehalt: 16 % vol.
- Inhalt: 0,7 Liter
- Herkunft: Frankreich
- Geschmack: Fruchtig, süß, intensiv nach schwarzen Johannisbeeren
- Servierempfehlung: Pur, auf Eis, im Kir, Kir Royal oder in Cocktails

Fazit

Die **Cassissée Creme de Cassis de Dijon 16 % vol.** ist ein klassischer französischer Fruchtlikör mit intensivem Cassis-Aroma und vielseitigen Verwendungsmöglichkeiten. Ob als eleganter Aperitif, als Zutat für Cocktails oder zum Verfeinern von Desserts, dieser traditionsreiche Johannisbeerlikör bringt französisches Flair und fruchtigen Genuss ins Glas.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Sonstige Angaben

Alkoholgehalt	16 % Vol.
---------------	-----------