



Les Walloniales

Traditions et terroir
www.walloniales.be

Liqueurs d'Or

Jacques Dor
Quai Bonaparte, 53
4020 LIEGE
Tél : 04/341.37.52
jacquesdor@voo.be
BE 0598.563.739

Qu'est-ce qui a pu un jour conduire cet expert en sécurité alimentaire à se lancer dans la production de liqueurs ?

L'amour des produits du terroir et de la qualité certainement.

Jacques Dor nous décline ses breuvages concoctés selon l'humeur et l'imagination du moment. Si on trouve chez lui des variétés "classiques" à base de fruits, on ne peut que se laisser aller à la tentation de sortir des sentiers battus pour explorer des goûts très différents comme l'échalote par exemple.

Ses liqueurs titrant en général à 17% vol, sont disponibles selon la nature en deux conditionnements :

70cl (bouchons mécaniques) et 20cl (petites plates) et se déclinent dans les variétés suivantes: Fraises, Framboises, Cerises, Guignolet, Fruits des bois, Pommes Granny, Officinale, Echalote (uniquement 40% vol : usage culinaire), Miel, Amaretino, Noix, Rose.

D'autres variétés sont en développement.

La production, dans l'atelier agréé par l'AFSCA, peut être saisonnière et est limitée de par le caractère purement artisanal de ses procédés. Il va de soi que chez cet expert international en sécurité alimentaire, le strict respect des normes alimentaires est évidemment de rigueur

Des produits sont de plus entièrement naturels, sans colorants artificiels, ni conservateurs synthétiques.

Par ailleurs, un léger dépôt, voire un trouble marqué, sont à considérer comme des garanties de qualité. Ces breuvages sont à boire très frais, à l'apéritif ou comme l'Officinale en pousse café.

Ceux à base de fruits rouges peuvent également être mélangés à du vin blanc (ou mousseux-champagne), ainsi que une fois congelés se servir en sorbet.



COMMERÇANT RECOMMANDÉ PAR LES WALLONIALES