

COMMUNIQUÉ DE PRESSE



LE SYNDICAT DES FABRICANTS DU CASSIS DE DIJON SE MET AU VERRE À FLORISSIMO Pour des cocktails fleuris ! Du 19 au 29 mars 2015

Soucieux de mettre en avant le patrimoine dijonnais, le Syndicat des Fabricants de Cassis de Dijon accueillera les visiteurs de Florissimo sur le stand H 11 – Hall 2.

Temps fort de la vie dijonnaise, Florissimo est l'occasion pour chacun de venir (re)découvrir la crème qui a fait le succès de toute une ville.

Pour cela, rendez-vous tous les soirs de 18h30 à 19h30, pour échanger autour de cocktails tendances et insolites créés spécialement pour l'occasion. Sans oublier la spécialité dijonnaise, le blanc-cassis !

Collection
Cocktails fruités

50 Nuances de cassis



INGRÉDIENTS

3 CL Gin

0,5 CL Liqueur de Gingembre

8 CL Jus de raisin blanc

0,5 CL Crème de cassis de Dijon

LA RECETTE DU BARTENDER

Verser les ingrédients sauf la crème de cassis de Dijon dans un shaker. Ajouter des glaçons puis shaker le tout. Filtrer l'ensemble dans un verre à dégustation (sans les glaçons). Pour finir, ajouter la crème de cassis de Dijon

Création par Fabrice BURDIN
COCKTAILS ART AGENCY

1841 Création de la crème de cassis de Dijon

11 AVRIL 1945 Naissance du Syndicat des Fabricants de Cassis de Dijon et élaboration d'un cahier des charges pour sa fabrication.

13 Millions de bouteilles de cassis de Dijon sont vendues chaque année dans plus de 80 pays.

190 Emplois directs

4700 Tonnes de cassis sont dédiées aux liquoristes dont

77% aux liquoristes dijonnais



Les membres du
Syndicat des Fabricants
du Cassis de Dijon



L'HERITIÉRIER-GUYOT



La crème de cassis de Dijon



Maison fondée en 1836