

# Mousse d'ABRICOT MORAND

A base d'eau-de-vie d'Abricots  
ABRICOT Boosterdry®



Louis MORAND & Cie SA CH – 1920 Martigny  
+41.27.722.20.36 info@morand.ch

**Mousse d'ABRICOT Morand 20%vol.  
ABRICOT Boostedry®**

**FICHE TECHNIQUE – DONNEES LOGISTIQUES**

Désignation	Mousse d'Abricot Morand [ABRICOT Boostedry®] (Liqueur à base d'eau-de-vie d'abricots)
Teneur en alcool (valeur énergétique)	20% vol. (1 cl = 14 Kcal, 35 cl = 495 Kcal)
Brève description	Liqueur d'abricot sous forme de mousse, au nez et au goût typique de l'abricot. Contenance : bouteilles 35cl.
Caractéristiques organoleptiques Apparence Couleur Odeur Goût	L'apparence peut changer en fonction de la température. Mousse, émulsion. Blanche. Typique de l'abricot. Fruité typique de l'abricot, soutenue par une légère édulcoration.
Composition	Eau-de-vie d'abricots, eau, alcool, sucre, pectine, émulsifiant (E471, E472C), sel, gaz propulseur (N20).
Allergènes, OGM, irradiation	Sans lactose, sans gluten. Ne contient pas d'allergènes. Les fruits ne sont pas issus d'OGM. Aucun procédé d'irradiation n'est utilisé.
Procédé de fabrication	Il s'agit d'un secret de fabrication protégé par un brevet international appartenant à l'entreprise Boostedry.
Provenance des fruits	Suisse (Valais) et UE.
Conservation	Le produit a une durée de conservation de 18 mois. Au-delà de cette date, les qualités gustatives du produit peuvent s'altérer, mais il n'est pas dangereux pour la santé. Ce produit contenant un gaz propulseur, éviter toute exposition directe à une source de chaleur trop forte. La température de conservation idéale se situe entre 10°C et 25°C. Plus la température de conservation est basse (réfrigérateur 4°C), plus la mousse est dense. Plus la température est élevée (35°C), plus la mousse devient liquide. Une fois la bouteille entamée, il faut rincer et sécher le bec-verseur. La bouteille peut être conservée à température ambiante ou au réfrigérateur. Bien secouer la bouteille avant utilisation et la renverser totalement pour éviter les fuites de gaz.
Usage alimentaire Conseils d'utilisation ou de service	L'accompagnement idéal pour les shooters, cocktails, cafés ou chocolats chauds et desserts. Cette mousse d'abricot apporte le fruité légendaire de la Williamine® Morand partout où votre curiosité culinaire vous inspire.

N° Article	Contenance	Alcool	EAN	Unités / carton	Cartons / palette	Cartons / couche
520.703	35cl	20%vol.	Bouteille 7 610173 077032 Carton 7 610173 -----	6 btles	145	29