

Pruneaux à l'Armagnac de Bordeneuve

Une recette de 1974 : toujours copiée, jamais égalée.



Aujourd'hui encore, ils sont élaborés selon la recette de Jean-Claude GUASCH datant de 1974.

Grâce à quelques secrets concernant notamment la cuisson des pruneaux, l'élevage sous fût de l'Armagnac puis la macération finale, les Pruneaux de Bordeneuve, avec leur chair tendre, sucrée et légèrement imprégnée d'Armagnac offrent une harmonie subtile entre le fruit et l'eau-de-vie pour des moments de plaisir convivial et privilégié.

Présentation

Bocal de 1 litre - 18% vol. - Etui