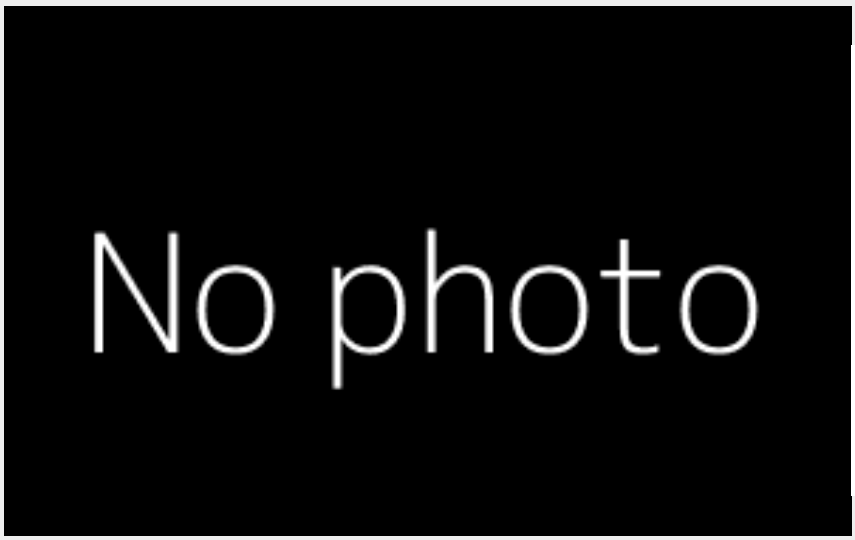
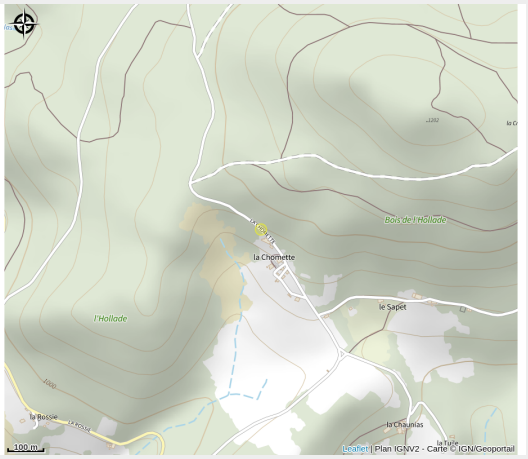
Liqueurs Pecorari

PNR Livradois-Forez





La mission des liqueurs Pecorari ? Développer votre palette gustative par la découverte de saveurs nouvelles et d'associations inédites !

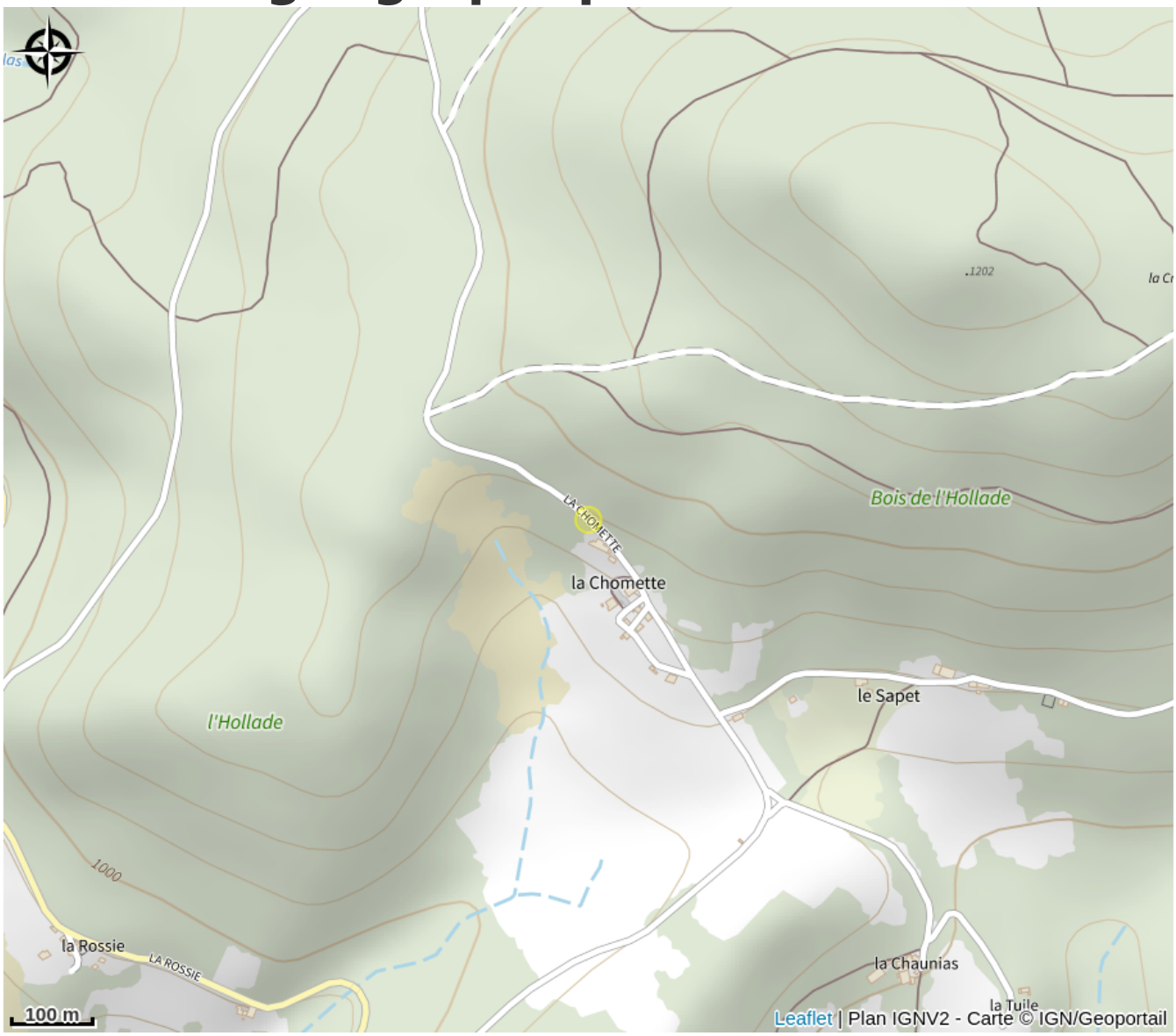
Infos pratiques

Categorie : Producteurs

Description

Une bonne liqueur c'est avant tout :
- des ingrédients de qualité : nous sélectionnons rigoureusement tous nos fournisseurs pour la qualité de leurs produits. Tous sont français, hormis pour les ingrédients exotiques (ananas et café). Pour ce qui est des plantes sauvages (baies de genièvre, thym serpolet, népita...), nous les cueillons nous-même dans des lieux préservés (les monts du Forez et la vallée de la Castagniccia pour l'essentiel).
- des outils de qualité : un beau produit, ça se respecte ! Chez nous, pas de fûts en plastique pour faire nos macérations. Nous avons fait le choix de travailler uniquement avec des matériaux nobles : le verre (pour les dames-jeannes), le métal et le bois.
- de l'équilibre : nos liqueurs sont le fruit d'un assemblage de différentes saveurs. Chacune doit compléter et valoriser les autres sans les étouffer. Assurer l'équilibre parfait, voilà notre politique !
- de la patience : une liqueur, c'est un travail dans le temps long. L'extraction des saveurs, cela prend du temps et le temps des ingrédients doit être respecté. "Vite fait, bien fait", on ne connaît pas.

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Informations pratiques

Ouverture:
Toute l'année, tous les jours.

Services:
Boutique

Fiche mise à jour par Maison du Tourisme du Livradois-Forez le 18/06/2021

Contact

La Chomette
63930 La Renaudie
Tél. 06 95 84 14 94
https://www.liqueurs-pecorari.fr/