

PRUNEAUX D'AGEN A L'ARMAGNAC *et au thé noir*

18% vol. – 70 cl – en étui

Dans ce flacon sont rassemblés deux produits emblématiques du sud-ouest : la **prune d'Ente**, belle prune mauve à chair dorée qui une fois séchée prend l'appellation de **Pruneaux d'Agen IGP**, et l'**Armagnac**, la plus ancienne eau de vie de France qui est élevée par notre famille à Nogaro depuis 6 générations.

Dégustation : seuls, **accompagnés d'une glace vanille ou macadamia**, ou **en cuisine** dans des recettes de **desserts** (clafouti, far) et de **farces**.

Ingrédients

- Bas-Armagnac AOC vieilli en fûts de chêne gascon (28 cl à 45°)
- Pruneaux d'Agen IGP
- Infusion maison de thé noir de Ceylan
- Sirop de sucre maison
- *Chaque bocal de 70 cl contient 24 à 26 pruneaux et environ 40 cl de liqueur à 18%.*

