



*La terre nous façonne*

## Prunelle Naltet

« Tout pour une bonne nuit » disait-on de la Prunelle Naltet au moment où son cruchon en grès était recyclé en bouillotte !

Aujourd'hui, cette même Prunelle est toujours servie après les banquets bourguignons mais trouve aussi des amateurs de plus en plus nombreux partout en France et même à l'étranger.

Appréciée tant en cocktail qu'en digestif, la Prunelle Naltet est une liqueur issue de la macération de noyaux de prunelles sauvages. Sa douceur et ses notes d'amande en font un bonbon de fin de repas très apprécié.

Ⓞ **Plage de consommation :** dès la mise en bouteilles et sans limite de date.

Ⓞ **Température de service :** à température ambiante.

Ⓞ **Recette :** Sa recette a été élaborée en 1842 par Thomas Naltet, distillateur à Chalon sur Saône.

Ⓞ **Ingrédients :** macération de noyaux de Prunelle

Alcool, sucre, colorant (caramel E150a)

