



CRÈME DE CASSIS



במאה ה-16 נחשב Cassis de Crème לתרופה נגד הכשות נחשים. מאז הוא הפך למוצר יוקרתי המשתלב במשקאות שונים ומעניק להם את הטעם הפירותי העמוק שלו. בעברית אנו קוראים לפירות שיוצרים את טעמו המיוחד ענבי שועל או דומדמניות שחורות.

תהליך הייצור מתחיל במיצוי טעם הדומדמניות השחורות בתהליך שנשאר סודי ל - Kuyper De. הטעם המתקתק של הדומדמניות האירופאיות נמהל בתערובת המים והאלכוהול הטבעי עם מיצים שהופקו בתהליך וסוכר טבעי.

מקורותיו של המשקה מתוארכים לפני כ-500 שנה, גם אז הוא היה בצבע אדום ענברי כפי שהוא גם היום.