APPARIEMENT DES SAVEURS

Beverage	Pairings
	**PU'ER** **<u>Boisson fermentée à base de thé</u>** À déguster à l'apéritif, en fin de repas ou en cocktail. S'accorde parfaitement avec les fruits de mer, les soupes épicées, les mets frits et les desserts légers
	**RÀSERA** **<u>Boisson fermentée à base de jeunes pousses de ronce sauvage</u>** À déguster à l'apéritif, en fin de repas ou en cocktail. Ses qualités gastronomiques en font un excellent compagnon des fruits de mer, des poissons crus et gras, des viandes blanches, des fromages frais et des mets frits.
	**S. BRUSCO** **<u>Boisson fermentée aux baies et fleurs de sureau</u>** Parfaite avec le gibier, la charcuterie, les fromages affinés, les légumes rôtis et les plats riches et savoureux.