

AMABILIA.com

pour la femme d'aujourd'hui et de demain ■ www.amabilia.com

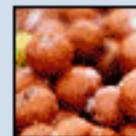
- DES MARQUES DE CONFIANCE -



Horoscope: Jeudi 2 Octobre



Beauté Corps
10 solutions anti-cellulite



Vins & Spiritueux
Fondez pour le cidre de glace



Nouveautés:
Essential Nutrients de Dove Visage



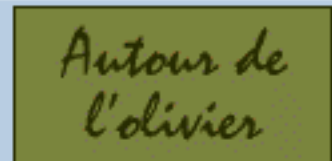
Portrait de designer
Nadya Toto

Mode & Styles: Portraits de 8 designers canadiens

Élaine Caire rencontre...
Louis Bélanquer, cinéaste

Communauté: Tous les forums

Futures Mamans: Plus de 16000 suggestions de prénoms!



Découvrez CHANCE le nouveau parfum de Chanel **CHANEL**

Abonnez-vous à la lettre d'information et recevez chaque semaine toutes les nouveautés signées Amabilia.com

Les Bancs d'essai Amabilia.com

VOS 2 BANCS D'ESSAIS GRATUITS MAINTENANT!

→ Détails

Votre courriel

OK

Oui, je désire recevoir mes 2 bancs d'essais gratuits!

Aussi sur Amabilia.com

C'EST VOTRE CHOIX!

En novembre: La Californie

NOS COUPS DE COEUR

Spécial Volupté

BEAUTÉ VISAGE

Prévenez avant de paniquer!

Tendances Beauté



> **Soins aux raisins**

Vous êtes ici: Amabilia.com - [Bien Manger! Bien Vivre!](#)

Tout Amabilia

Les bancs d'essai

Diorskin de Dior



★★★★

Ce reportage est une présentation

CHANCE

Fondez pour le cidre de glace

par l'équipe d'Amabilia.com



Photo: La Face Cachée de la Pomme

Sa belle couleur ambrée, sa saveur délicieuse et très sensuelle expliquent le succès du cidre de glace, un produit du terroir québécois. La récolte des pommes se fera en décembre, lorsque l'hiver est installé, et celles-ci seront alors pressées. Leur jus est laissé à l'extérieur jusqu'à ce que la température descende à -20° Celsius. A ce moment, l'eau et le sucre se séparent.

La première est recueillie tandis que la matière concentrée en sucre fermentera au moins six mois. Souvent comparé au vin liqueux, le cidre de glace se déguste de la même manière; servi frais, il convient en apéro mais accompagne aussi à merveille un foie gras, un cheddar vieilli, un fromage de chèvre et certains desserts.

C'est votre
choix !

Cliquez
Votez
Découvrez

LA CALIFORNIE

Pomme

sucré se separent.

La première est recueillie tandis que la matière concentrée en sucre fermentera au moins six mois. Souvent comparé au vin liquoreux, le cidre de glace se déguste de la même manière; servi frais, il convient en apéro mais accompagne aussi à merveille un foie gras, un cheddar vieilli, un fromage de chèvre et certains desserts.



Exporté dans plusieurs pays, le cidre de glace, entre 9 et 11% d'alcool en moyenne, ravit les palais par ses arômes de pommes confites, de saveurs boisées, de vanille, de caramel. Il ne manque plus qu'à ce produit authentique, propre au terroir du Québec, de recevoir les honneurs qui lui sont dus, une appellation digne de valeur...

La sélection d'Amabilia.com

LA CALIFORNIE



Amabilia.com