DRINKS.

Amarula Cream Likör 70cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	100022
Alkoholgehalt	17%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Südafrika
Region	Stellenbosch
Abfüller	Amarula Lapa, 4311 First Avenue, R40, Phalaborwa, 1390, South Africa
Marke	Amarula
Typ	Cream Likör
Allergene	enthält Milch und Sojalecithin
Anwendung	pur, auf Eis oder für diverse Drinks (z.B. als Springbock Shot mit grünem Minzlikör), gerne auch zum Verfeinern von Süssgebäck und Gerichten
Degustationsnotiz	sahnig-cremiger Geschmack mit exotischen Fruchtnoten.
Verkehrsbezeichnung	Likör
Details	aus doppelt destilliertem Marula-Wein (zwei Jahre lang in Eichenfässern gereift), mit frischer Sahne versetzt
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
Zusatzstoffe	Gelborange S

E110,Ammonsulfit-Zuckerkulör
E150d

Beschreibung

Der Marula-Baum (Elefantenbaum) wächst nur in Afrika und kommt vor allem in den südafrikanischen Wildschutzgebieten in grosser Anzahl vor. Die laubreichen, aber dennoch dürrebeständigen Bäume erreichen Höhen von 9-18 m und tragen jährlich mindestens 500 kg Früchte. Die zunächst olivgrünen, dann goldgelben Früchte des weiblichen Marula-Baums sind ein beliebtes Nahrungsmittel für Elefanten und werden - falls sie nicht im Maul eines Dickhäuters verschwinden - im Februar, dem südafrikanischen Hochsommer, geerntet. Die längliche Frucht ist reich an Vitamin C, Kalium, Kalzium und Magnesium; ihre Kerne sind reichhaltig an Ölen und Proteinen. Für die Herstellung des Amarula Cream Likörs wird das entkernte Fruchtfleisch aus der Schale herausgepresst und anschliessend vergoren. Nach der Gärung wird der Marula-Wein in Kupfergefässen destilliert. Der junge Likör reift dann für zwei Jahren in kleinen Eichenfässern, bevor er mit bestem frischen Rahm versetzt wird, um eine weiche, glatte Konsistenz zu erzeugen.