

DRINKS.

Crème de Cacao à la Vanille Tempus Fugit 70cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

| | |
|---------------------|--|
| Artikelnummer | 100059 |
| Alkoholgehalt | 24% |
| Flascheninhalt | 70cl |
| Herkunftsland | Schweiz |
| Region | Kallnach, Bern |
| Abfüller | Tempus Fugit Spirits LLC, P.O. Box 658 Novato, CA 95958, USA |
| Marke | Tempus Fugit |
| Typ | Kakao-Cremelikör |
| Anwendung | für Drinks und Cocktails, z.B. Alexander, Barbara, Bushwacker, Mulata... |
| Degustationsnotiz | cremig-süßer, butteriger Geschmack mit Kakao und Vanille. |
| Verkehrsbezeichnung | Likör |
| Details | durch Mazeration und Destillation von venezolanischen Kakaobohnen und mexikanischen Vanilleschoten hergestellt |
| Zutaten | Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich. |



Beschreibung

Die Crème de Cacao à la Vanille basiert auf venezolanischen Kakaobohnen und mexikanischen Vanilleschoten, welche dem süßen Likör auf natürliche Weise Aroma und Farbe verleihen. Die Herstellung sieht zunächst die Destillation von rohem Kakao vor. In jenem Spiritus mazerieren schliesslich weitere Kakaobohnen und zerleinerte Vanilleschoten. Die Crème de Cacao ist eine beliebte Zutat für sahnige Cocktails und Dessert-Drinks (Alexander, Mulata, Barbara und Bushwacker wären da nur einige Beispiele...), kann aber auch zur Verfeinerung von Süßspeisen herangezogen werden.