

DRINKS.

Mozart Dark Chocolate Likör 50cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	407980
Alkoholgehalt	17%
Flascheninhalt	50cl
Herkunftsland	Österreich
Region	Salzburg
Abfüller	Mozart Distillerie GmbH, Ziegeleistr. 29A, 5020 Salzburg, Austria
Marke	Mozart
Typ	Schokoladenlikör
Anwendung	Pur oder für diverse Cocktails, zur Verfeinerung von Kaffeespezialitäten oder Süßspeisen
Degustationsnotiz	der Geschmack erinnert an Kakaopulver, Mousse au Chocolat und Schokoladenkuchen, daneben sind trockene und bittere Anklänge zu vernehmen.
Verkehrsbezeichnung	Likör
Details	Mit 87% reinem Kakaomazerat sowie Bitterschokolade, Karamell und Madagaskar- Vanille hergestellt; ohne Milch/Sahne (laktosefrei)
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr.



1169/2011 nicht erforderlich.

Beschreibung

Über Vanille-Eis giessen, mit Vodka und anderen cremigen Likören in den Shaker geben oder in den Cupcake-Teig untermischen - der Dark Chocolate Cream Likör von Mozart hat viele Anwendungsgebiete. Er enthält Kakao der Sorten Forastero und Trinitario aus West-Afrika, belgische Bitterschokolade, Bourbon-Vanille aus Madagaskar, Karamell sowie Zuckerrüben-Brand. Zunächst werden die Kakaosorten und die Vanille über 30 Tage lang im Alkohol eingelegt, wobei ein Teil des Kakaomazerats nachfolgend für zwei Jahre in Eichenholzfässern ruht. Schliesslich reichert man die Mischung mit den Aromen von Bitterschokolade und Karamell an. Der Likör enthält keine Sahne oder Milch, und schmeckt zu 100% schokoladig.