## DRINKS.

## **Mozart White Chocolate Cream Strawberry 50cl**



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

## Zusatzinformation

| Zusutziiioiiiutioii |  |  |
|---------------------|--|--|
| Artikelnummer       | 407981   |  |
| Alkoholgehalt       | 15%  |  |
| Flascheninhalt      | 50cl   |  |
| Herkunftsland       | Österreich   |  |
| Region              | Salzburg   |  |
| Abfüller            | Mozart Distillerie GmbH,<br>Ziegeleistr. 29A, 5020<br>Salzburg, Austria  |  |
| Marke               | Mozart   |  |
| Тур                 | Schokoladenlikör   |  |
| Allergene           | enthält Milch und<br>Milchprodukte   |  |
| Anwendung           | pur auf Eis, in Cocktails bzw.<br>Dessert-Drinks (z.B.<br>Milchshake) oder zu diversen<br>Süssspeisen            |  |
| Degustationsnotiz   | cremiger Geschmack mit<br>Kakaobutter, Vanillesosse,<br>weisser Schokolade und<br>fruchtigen Erdbeeren.          |  |
| Verkehrsbezeichnung | Likör  |  |
| Details             | mit weisser Schokolade,<br>Kakaobutter, frischer Sahne,<br>Vanille und natürlichen<br>Erdbeer-Aromen hergestellt |  |
| Zutaten             | Ein Zutatenverzeichnis ist nach<br>Art. 16 Abs. 4 der<br>VERORDNUNG (EU) Nr.<br>1169/2011 nicht erforderlich.    |  |



| _  |        |        |
|----|--------|--------|
| /ı | ısatz: | stoffe |

Cochenillerot A E124

## **Beschreibung**

Über Vanille-Eis giessen, mit Vodka und anderen cremigen Likören in den Shaker geben oder in den Tiramisu-Teig untermischen - der White Chocolate Cream Strawberry Likör von Mozart hat viele Anwendungsgebiete. Er enthält frische, mit Kakaobutter versetzte Sahne, weisse Schokolade aus Belgien, natürliche Aromen von Erdbeeren und Vanille, Kristallzucker sowie 15% vol. Alkohol. Mit seinem authentischen Erdbeer-Geschmack ist der Likör eine wertige Alternative zu Bailey's Strawberries & Cream. Die Mozart White Chocolate Cream schmeckt cremig, süss und weich mit viel weisser Schokolade und Frucht - bei der Zutatenaufstellung hätte man auch nichts anderes erwartet! Die Mozart Schokoladenliköre haben mit dem famosen Komponisten aus Österreich streng genommen wenig zu tun – ausser, dass beide aus Salzburg kommen. Unweigerlich denkt man jedoch bei der Kombination von Mozart und Schokolade sofort an die ebenso berühmten Mozartkugeln, die seit 1890 von der Konditorei First (und einigen Nachahmern) in Handarbeit hergestellt werden. Und tatsächlich: Wäre der verräterische Flaschenhals nicht, sähen die mit goldenem, dunklem oder weissem Papier umwickelten Liköre von aussen wie eine riesige Mozartkugel aus.