DRINKS.

Molinari Caffè Sambuca 70cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	702680
Alkoholgehalt	32%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Italien
Region	Civitavecchia
Abfüller	Molinari Italia S.p.A. Via Carlo Linneo, 8-00197 Rome, Italy
Marke	Molinari
Typ	Kaffeelikör
Anwendung	pur, auf Eis oder in diversen Mixgetränken, gerne auch zum Dessert (z.B. in Kombination mit Speiseeis)
Degustationsnotiz	mitt Kaffee- und Anisaroma.
Verkehrsbezeichnung	Likör
Details	Hergestellt aus Sternanissamen, Zucker, diversen Kräutern und Gewürzen sowie einer Kaffeemischung
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.

Beschreibung

Sambuca dürfte fast jedem ein Begriff sein: Der mit Anis, Sternanis, Süssholz und anderen Gewürzen aromatisierte Likör ist oftmals der Star des Abends, wenn er mit drei schwimmenden Kaffeebohnen und einer hellblauen Flamme auf der Oberfläche an den Tisch gebracht wird. In der Stadt Civitavecchia bei Rom mit heute 52.000 Einwohnern wurde die Urvariante des Likörs 1851 von Luigi Manzi vorgestellt. In den 1930er Jahren stellte man dann einen trockenen Sambuca her, der auf grünem Anis basierte. Angelo Molinari wandelte das Rezept in den 40ern nach seinem persönlichen Gustus um und nutzte fortan Sternanis. Das genaue Herstellungsverfahren unterliegt jedoch strengster Geheimhaltung, weshalb heutzutage nicht viel über den Sambuca von Molinari bekannt ist. Fest steht, dass 1959 und 1964 die ersten Fabriken für die Massenproduktion eröffneten - die handwerkliche Produktion konnte mit der hohen Nachfrage einfach nicht mehr mithalten. In punkto Marketing hatte man von Anfang an den Dreh raus. Das Unternehmen fokussierte sich während seines jahrzehntelangen Bestehens auf aufsehenerregende Werbekampagnen, die Molinari selbst im abgeschiedensten italienischen Dorf bekannt machten.
Der Caffe Sambuca ist eine spannende Abwechslung zum klaren Likör und für Kaffee-Liebhaber besonders zu empfehlen. In Italien ist es Tradition, einen Schuss Espresso zusammen mit ein wenig Grappa, Sambuca oder Brandy einzunehmen - bestellt wird in dem Fall einfach ein "Caffè correctto". Molinari nahm sich ein Beispiel daran und verfeinerte seinen Sambuca mit einem sorgsam ausgewählten Kaffeeblend. Kaffee und Anis sind letztendlich auch die vorherrschenden Geschmacksnoten, die zum Dessert, pur auf Eis oder in cremigen Cocktails am meisten Eindruck hinterlassen.