

DRINKS.

Olmecca Dark Chocolate Tequila Likör 70cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	702784
Alkoholgehalt	20%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Mexiko
Region	Jalisco
Abfüller	Pernod Ricard México. S.A. de C.V., Jardines de La Glorieta, 47184 Arandas, Jalisco, Mexiko
Marke	Olmecca
Typ	Likör auf Tequila-Basis
Anwendung	pur als Shot, als Shooter (Cocktail) oder in diversen anderen Mixgetränken
Degustationsnotiz	mit Schokoladengeschmack.
Verkehrsbezeichnung	Likör
Details	Likör aus ungereiftem Tequila Mixto und dunkler Schokolade
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Beschreibung

Schon die Flaschen von Olmecca Tequila sind ein wahrer Hingucker. Dazu kommt der in diesem Fall schokoladig dunkle Inhalt, der auf das bevorstehende Trinkerlebnis einstimmt. Schokolade mit Tequila zu kombinieren, das dürfte nicht ganz neu sein - immerhin kommen beide Spezialitäten aus Mexiko.

Noch besser: Der Kakaobaum wurde erstmals von den Olmeken, einer 400 Jahre vor Christus untergegangenen Kultur, verwertet - und schliesslich lehnt der Markenname Olmeca an jenes geheimnisvolle Volk an. Während die Agaven für den Tequila im über 2'000 Meter hohen Jalisco-Hochland wachsen, konzentriert sich die Kakao-Kultivierung in den ausreichend heissen und feuchten Tiefebene nahe der Küste. Im Dark Chocolate Tequila Likör fusionieren beide Rohstoffe, um die perfekte Grundlage für herrlich andersartige Shots und Mixgetränke zu liefern.