

DRINKS.

De Kuyper Espresso Martini 100cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	710007
Alkoholgehalt	18%
Flascheninhalt	100cl
Herkunftsland	Niederlande
Region	Schiedam
Abfüller	Koninklijke De Kuyper B.V. Buitenhavenweg 98 3113 BE Schiedam Niederlande
Marke	De Kuyper
Typ	Premixed Cocktail
Anwendung	Mit etwas Eis in einen Shaker geben, kräftig schütteln und servieren
Degustationsnotiz	Am Gaumen intensive Espressoaromen mit Noten von Vanille.
Verkehrsbezeichnung	Alkoholhaltiges Mischgetränk
Details	Servierfertiger Cocktail mit Original De Kuyper Crème de Café Likör
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Beschreibung

Das Unternehmen De Kuyper wurde 1695 im holländischen Schiedam gegründet und befindet sich immer noch in Familienbesitz. Die Lage in Schiedam als wichtiger Hafenstandort ermöglichte es dem Betrieb schon immer, an die besten Früchte und Gewürze aus aller Welt zu gelangen und seine Produkte in über 100 Nationen zu exportieren. Anfangs beschäftigte man sich überwiegend mit der Fassmacherei und der Destillation von Genever, doch seit um das Jahr 1920 industrieller Zucker weitflächig verfügbar wurde, stellt De Kuyper hauptsächlich Liköre her. Mit einer Auswahl von vielen Dutzend Likören wurde das Unternehmen zu einem der grössten Produzenten der Welt.

Während De Kuyper allerhand Liköre herstellt, die sich bestens für Cocktails aller Art eignen und ebenfalls von Profis hinter der Bar verwendet werden, erscheint es manchmal ein Mysterium, selbst perfekte Cocktails zu zaubern. Letztlich braucht man für sie immer mehr, als nur den einen Likör und ein bisschen Eis zum shaken. Man müsste sich eine eigene Hausbar anschaffen, um diverse Cocktailkreationen zu Hause zu servieren. Oder auch nicht - De Kuyper hat sie mittlerweile servierfertig im Angebot. Es fehlt hierzu wirklich nur noch ein bisschen Eis zum shaken, das passende Cocktailglas und voila! Der Espresso Martini Cocktail besteht aus dem Crème de Café Likör und wurde sowohl mit kräftigem Espresso als auch einem Schuss Vodka verfeinert.