

DRINKS.

Flor de Caña Spresso Coffee Liqueur 70cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	802283
Alkoholgehalt	25%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Nicaragua
Abfüller	Flor de Cana, KM. 120 Carretera A Chinandega, Chichigalpa, Nicaragua
Marke	Flor de Cana
Typ	Kaffeelikör
Anwendung	pur oder auf Eis, in Cocktails wie White Russian
Degustationsnotiz	Am Gaumen intensive Kaffeearomen mit dezenten Holzanklängen.
Verkehrsbezeichnung	Likör
Details	Kaffee-Likör aus Nicaragua
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Beschreibung

Flor de Caña (spanisch für „Blüte des Zuckerrohrs“) ist die beliebteste Spirituose in Nicaragua und auf kleinen wie grossen Festen allgegenwärtig. Doch auch ausserhalb der Staatsgrenzen konnte sich der Rum einen respektablen Ruf verschaffen – er führt seit vielen Jahrzehnten den mittelamerikanischen Markt an und erhält dank positiver Stimmen und Auszeichnungen immer mehr Aufmerksamkeit in fernen Nationen. Die Familie Pellas liess Ende des 19. Jahrhunderts vor der spektakulären Kulisse des

daueraktiven Vulkans San Cristóbal weite Zuckerrohrfelder einrichten und etablierte die Tradition, das Ende jeder Erntesaison mit ein paar Fässern selbstgebrannten, gealterten Rums zu zelebrieren. 1937 kamen die ersten Rumsorten auf den heimischen Markt und zwei Jahrzehnte später begann man mit dem Export in die restlichen Länder Zentralamerikas. Die Familie führt das Unternehmen in der mittlerweile fünften Generation an. Trotz des tropischen Klimas und der hohen Verdunstung kann der Rum problemlos lange reifen, da die Bourbon-Fässer mit Kochbananenfasern versiegelt sind – dieses „Slow-Aged“-Verfahren bedingt den kennzeichnenden Geschmack von Flor de Caña. Zu seinem Sortiment gesellt sich nun eine Spezialität des Hauses - der Spresso Likör als schwarzer Espressolikör. Ein Espressolikör bietet sich nahezu optimal für Flor de Caña angesichts seines Standorts an.