

DRINKS.

Ramazzotti Crema Cappuccino Likör 70cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	803232
Alkoholgehalt	17%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Italien
Region	Mailand
Abfüller	Pernod Ricard Italia S.p.A., Viale Monza 265, 20126 Milano, Italy
Marke	Ramazzotti
Typ	Likör
Allergene	enthält Sahne
Anwendung	pur, auf Eis oder für diverse Dessertdrinks (z.B. Frappuccino, Mudslide, B52...)
Degustationsnotiz	süßser, cremig-zarter Geschmack mit Noten von Milchcreme und frisch gerösteten Kaffeebohnen.
Verkehrsbezeichnung	Likör
Details	mit Sahne und Kaffee-Aroma veredelt
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Beschreibung

Im Jahre 1815 erfand Ausano Ramazzotti den heute weltberühmten Digestif Amaro Ramazzotti. In einem kleinen Labor in Mailand nutzte er seine Kräuter- und Weinkenntnisse, um eine Mischung aus 33 in Alkohol eingelegten Kräutern und Wurzeln zu erzeugen. 1848 folgte das erste Ramazzotti Lokal, wo die Mailänder anstelle eines Kaffees einen Amaro serviert bekamen. Ausano hatte so grossen Erfolg mit seinem Likör, dass die Produktion laufend gesteigert wurde. Nur der zweite Weltkrieg liess die Fabrik vorübergehend einknicken, bevor der Ramazzotti Likör den Weltmarkt eroberte. 1985 wurde der Betrieb an die Pernod Ricard Italia Gruppe verkauft.

Der Ramazzotti Crema Cappuccino Likör ist zwar weniger bekannt, aber nicht weniger gut gemacht. Er wird aus erlesenen Zutaten in Mailand hergestellt, wobei Sahne und das Aroma frisch gerösteter Kaffeebohnen für den zarten Cappuccino-Geschmack sorgen. Getrunken wird der Sahnelikör pur, auf Eis oder in cremig-süssen Dessertdrinks. Weiterhin kann man ihn als Topping für Eiscreme und sonstige Desserts verwenden.