

DRINKS.

Crème de Cacao à la Vanille Tempus Fugit 70cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	100059
Alcool	24%
Contenu	70cl
Pays	Suisse
Région	Kallnach, Berne
Embouteilleur	Tempus Fugit Spirits LLC, P.O. Box 658 Novato, CA 95958, USA
Marque	Tempus Fugit
Type	Liqueur de cacao
L'usage	pour des boissons et des cocktails, par ex. Alexander, Barbara, Bushwacker, Mulata, ...
Dégustation	Goût crémeux-sucré et beurré avec du cacao et de la vanille.
Désignation commerciale	Liqueur
Détails	Fabriquée par macération et distillation de fèves de cacao vénézuéliennes et de gousses de vanille mexicaine.
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011.



Description

La Crème de Cacao à la Vanille est à base de fèves de cacao vénézuéliennes et de gousses de vanille mexicaines, qui donnent à la liqueur sucrée son arôme et sa couleur naturels. Dans un premier temps, la production implique la distillation du cacao brut. Ensuite, d'autres fèves de cacao et des gousses de vanille hachées macèrent dans ce spiritueux. La Crème de Cacao est un ingrédient populaire pour les cocktails crémeux et les boissons de dessert (Alexander, Mulata, Barbara et Bushwacker ne sont que quelques exemples), mais peut également être utilisée pour affiner les desserts.