

# DRINKS.

## Kaltenthaler Original Butterscotch Cold Brew Coffee Liqueur 50cl



Scanner pour visiter la version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	407789
Alcool	20%
Contenu	50cl
Pays	Allemagne
Région	Rhénanie-Palatinat
Embouteilleur	Destille Kaltenthaler, An der Brennerei 14, 67593 Westhofen, Germany
Marque	Kaltenthaler
Type	Liqueur de café
L'usage	Pur sur des glaçons, affiné avec de l'espresso ou dans divers cocktails; également apprécié pour affiner les desserts
Dégustation	Goût équilibré avec des notes crémeuses et sucrées de pudding au caramel et de puissantes notes de grains de café torréfiés, de fève tonka, de cannelle, de moka, de cacao et de cardamome.
Désignation commerciale	Liqueur
Détails	Fabriquée à la main à partir d'ingrédients naturels; assemblage de la liqueur Butterscotch originale et de café Cold Brew
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011.



---

Millésime

Non spécifié

## **Description**

La famille Kaltenthaler possède une fabrique respectée de vins et de vinaigres biologiques dans la région allemande de Hesse rhénane. En plus de la viticulture, ils ont été très tôt impliqués dans la distillation artisanale de spiritueux, tels que les eaux-de-vie de fruits, les cognacs, les liqueurs de raisin et les liqueurs d'herbes. Ainsi, Felix Georg Kalthenthaler peut se vanter d'être un distillateur de troisième génération. La liqueur de café Butterscotch Cold Brew tire parti du goût sucré et crémeux du caramel au beurre (une friandise faite de sucre brun et de beurre) et du caractère fort et aromatique du café noir infusé à froid. La famille Kaltenthaler a reçu de nombreux éloges pour ce résultat, car elle a réussi à créer une liqueur onctueuse, agréablement sucrée avec des notes légèrement alcoolisées rappelant le caramel au beurre et le café fraîchement torréfié. La plupart des clients boivent la liqueur sur des glaçons ou infusée avec une part d'espresso. Ceci dit, la liqueur Butterscotch Cold Brew Coffee peut également être incorporée dans diverses recettes de cocktails ou de desserts.