DRINKS.

Pinaq Colada Liqueur 100cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	407915
Alcool	17%
Contenu	100cl
Pays	Pays-Bas
Embouteilleur	Well Known Brands Ltd., 145 Southchurch Boulevard, Southend-On-Sea, SS2 4UR, England
Marque	Pinaq
Type	Liqueur à base de rhum et de vodka
Allergène	contient du lait et des produits laitiers
L'usage	Pur ou pour une variété de boissons et de cocktails (par ex. Piña Colada)
Dégustation	Goût sucré et crémeux de noix de coco, de vanille, de rhum et d'ananas.
Désignation commerciale	Liqueur
Détails	Élaborée à base de rhum jamaïcain, de vodka, de crème et de noix de coco.
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011

Description

Un design de bouteille saisissant, un nom raffiné, un goût exotique, un concept marketing moderne - grâce à ces quatre facteurs à succès, la marque Pinaq répond à l’humeur du moment. La Pinaq Colada

se définit comme une liqueur au goût de Piña Colada. Le cocktail sucré-crémeux est généralement préparé avec du rhum, de la crème de coco, du jus d'ananas, de la glace pilée et de la crème. Il est servi dans des verres Hurricane avec une tranche d'ananas en guise de garniture. Dans les années 1950, le cocktail inventé à Porto Rico est devenu populaire et s'est répandu comme une traînée de poudre dans les bars du monde entier. La liqueur Pinaq - élaborée à partir de rhum jamaïcain, de vodka hollandaise de la marque "3 Kilos", de crème hollandaise, ainsi que d'arômes de noix de coco - est sans gluten et sans ingrédients OGM. Les fabricants de Pinaq ont trouvé l'ananas particulièrement attrayant. Il faut dire que le fruit tropical est pratiquement un symbole d'exotisme et d'exclusivité! Dans le domaine Tiki, on retrouve l'ananas non seulement comme ingrédient de cocktail, mais aussi sous forme de verres et de bouteilles. C'est la raison pour laquelle une bouteille stylée en forme d'ananas a été choisie pour la liqueur Pinaq à l'influence tropicale. Cette bouteille se dévisse facilement, ce qui permet de revisser ensuite la couronne de feuilles sur le fond de la bouteille et de l'utiliser comme support! La liqueur à 17% d'alcool peut être bue pure ou sur des glaçons. Elle peut également être utilisée pour préparer un "vrai" cocktail Piña Colada, en y ajoutant d'autres ingrédients et surtout du rhum en plus grande quantité.