

# DRINKS.

## Baileys Colada Liqueur de Crème 70cl



Scanner pour visiter la  
version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	555499
Alcool	17%
Contenu	70cl
Pays	Irlande
Région	Dublin
Embouteilleur	R&A Bailey & Co., Nangor Road, Dublin 12, Irlande
Marque	Baileys
Type	Irish Cream
Allergène	contient du lait et des produits laitiers
L'usage	pur avec de la glace, avec de la glace à la vanille ou en cocktail
Dégustation	crémeux avec de la noix de coco exotique et de l'ananas sucré.
Désignation commerciale	Liqueur
Détails	avec des arômes de noix de coco et d'ananas
Ingrédients	La liste des ingrédients n'est pas requise selon l'article 16, paragraphe 4, du RÈGLEMENT (UE) n° 1169/2011.
Additifs	Contient du colorant, Contient de l'émulsifiant, Contient un régulateur d'acidité



## **Description**

David Dand est considéré comme le créateur de la liqueur de crème mondialement connue. Personne ne sait vraiment d'où vient le nom Baileys : l'entreprise a un jour prétendu qu'un certain Monsieur Bailey était à l'origine du nom, mais c'était de la triche. L'histoire de la boisson a commencé en 1974 à Dublin, lorsque David et son équipe ont commencé à expérimenter avec de la crème de lait irlandaise et du whisky. Il leur a fallu trois ans pour trouver un moyen d'éviter que les deux ingrédients principaux ne se mélangent à nouveau. Il était tout aussi difficile de fixer la durée de conservation à deux ans. En 2005, l'entreprise a commencé à diversifier sa gamme.

Elle a alors lancé le Baileys Colada en édition limitée : il s'agit d'un mélange de la liqueur Irish Cream originale et d'arômes d'ananas et de noix de coco. Les Coladas sont des cocktails tropicaux, crémeux et sucrés, normalement préparés avec du rhum, du jus d'ananas et de la crème de noix de coco. Avec le Baileys Colada, les buveurs de whisky y trouveront désormais leur compte. Pour en faire un cocktail, il suffit de mettre de la glace pilée, deux tasses bien remplies d'ananas congelé et 10 cl de Baileys Colada dans un Mixer et de décorer le verre avec de la noix de coco finement hachée ainsi qu'une tranche d'ananas.