

# DRINKS.

## Studer Cook-Tail - Liqueur fine à l'orange 70cl



Scanner pour visiter la version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	700110
Alcool	50%
Contenu	70cl
Pays	Suisse
Région	Lucerne
Embouteilleur	Studer & Co AG, Freiheim, 6182 Escholzmatt, Switzerland
Marque	Studer
Type	Liqueur d'orange
L'usage	pour flamber, aromatiser et mélanger
Dégustation	avec un arôme fruité
Désignation commerciale	Liqueur
Détails	flambage à des températures allant jusqu'à -18°C
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



### Description

Avec une teneur en alcool de 50%, la Cook-Tail se présente dans une couleur orange intense à rouge feu. La liqueur fine à l'orange est utilisée en cuisine pour aromatiser, flamber et mélanger. Les Fruits, les

Crêpes, les Plats Consistants à la Poêle, la légendaire Feuerzangenbowle (punch aux tenailles de feu) ou encore la Sambuca sont faciles à enflammer avec un peu de pratique et d'habileté - les plats et les spécialités prennent alors l'arôme fruité d'orange de la liqueur. Comme d'autres boissons à haute teneur en alcool, la Cook-Tail n'a pas besoin d'être préchauffée. Il est garanti qu'elle brûlera toujours à des températures allant jusqu'à -18°C.