

DRINKS.

De Kuyper Crème de Cacao Blanc 70cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	701332
Alcool	24%
Contenu	70cl
Pays	Pays-Bas
Région	Schiedam
Embouteilleur	Koninklijke De Kuyper B.V., Buitenhavenweg 98, 3113 BE Schiedam, Niederlande
Marque	De Kuyper
Type	Liqueur de cacao
L'usage	dans des cocktails crémeux (par ex. Alexander avec une base de brandy), des desserts et des boissons chaudes
Dégustation	avec du cacao et un soupçon de beurre.
Désignation commerciale	Liqueur
Détails	A partir de fèves de cacao africaines, de vanille et de caramel
Ingrédients	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Description

Les différences entre la Crème, la liqueur et le sirop peuvent être assez déroutantes pour les nouveaux

venus. Mais les connaître est d'une importance capitale lorsqu'il s'agit de choisir le bon produit. Fondamentalement, les sirops sont sans alcool, dans lesquels les arômes souhaités sont dissous par la macération de fruits ou de plantes dans de l'eau sucrée. Quant aux liqueurs, elles ont une teneur en alcool variable, car la macération comprend aussi de l'alcool, qui est généralement plus approprié que l'eau et le sucre. Qu'est-ce qui différencie les Crèmes des liqueurs? Les Crèmes ont une teneur en sucre plus élevée (150g par litre sont prescrites dans l'UE) et sont donc plus épaisses, pulpeuses et «plus lourdes». Pour la préparation de cocktails, les Crèmes sont donc prédestinées. La Crème de Cacao Blanc De Kuyper est une liqueur de cacao claire avec un supplément de vanille et de caramel. Elle diffère de la liqueur de cacao brun dans le sens qu'elle a été privée de couleur et qu'elle est moins amère. Elle se combine bien avec des boissons à base de café et de lait ou des desserts, tandis que les boissons de dessert et les cocktails à base de brandy (comme le célèbre Alexander) bénéficient sans aucun doute de l'arôme de chocolat fondant.