

DRINKS.

De Kuyper Marasquin Likör 70cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	701337
Alcool	30%
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 marasquin
L'usage	dans divers cocktails (par ex. Aviation) ou pour affiner les salades de fruits et les desserts
Dégustation	Arôme épicé de cerise avec une note distincte d'amande amère.
Désignation commerciale	Liqueur
Détails	fabriquée à partir de la pulpe et des noyaux concassés de cerises Marasca, ainsi que d'huile de rose
Ingrédients	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
Additifs	Contient du colorant



Description

Les cerises Marasca sont un ornement populaire de cocktails. Les cerises laissent une impression durable non seulement sur le bord du verre, mais aussi dans le verre. Le marasquin a été produit commercialement en Croatie à partir du 18ème siècle, où les bouteilles sont généralement enveloppées dans un tissu tressé libérien. Entre-temps, les fabricants de pays lointains se sont aussi essayés à la production. La liqueur est basée sur les soi-disant cerises Marasca, originaires de la région de Dalmatie, mais qui sont maintenant cultivées en Slovénie et en Italie. Ces cerises, récoltées début juillet, se caractérisent par un arôme intense, juteux et herbacé, qui est extrait au cours de la distillation. La liqueur de cerise claire qui en résulte démontre une note d'amande amère clairement perceptible, qui est due au fait que quelques noyaux de cerise écrasés se retrouvent dans le distillat. De Kuyper a décidé d'affiner sa liqueur de Maraschino avec de l'huile de rose, grâce à laquelle les notes amères se fondent et sont soulignées. Le cocktail le plus connu avec le Maraschino est l'Aviation, mais il y a de multiples créations supplémentaires, qui bénéficient de l'arôme de cerise. En outre, la liqueur peut être utilisée pour affiner les desserts, les crèmes glacées ou les salades de fruits.