

DRINKS.

De Kuyper Crème de Café 70cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	701333
Alkoholgehalt	20%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Niederlande
Region	Schiedam
Abfüller	Koninklijke De Kuyper B.V., Buitenhavenweg 98, 3113 BE Schiedam, Niederlande
Marke	De Kuyper
Typ	Kaffeelikör
Anwendung	in Kaffee- und Milchgetränken sowie diversen Cocktails (z.B. Espresso Martini)
Verkehrsbezeichnung	Likör
Details	aus Kaffeebohnen, Vanille, Kakao und Cognac
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Beschreibung

Die Unterschiede zwischen Crème, Likör und Sirup können für Neueinsteiger durchaus verwirrend sein. Sie zu kennen, ist aber von immenser Bedeutung, wenn es um die Wahl des richtigen Produkts geht. Grundsätzlich gilt: Sirupe sind alkoholfrei, wobei die gewünschten Aromen durch die Mazeration des Aromengebers in zuckrigem Wasser herausgelöst werden. Liköre hingegen weisen einen variablen Alkoholgehalt auf, da bei der Mazeration auch Alkohol eingesetzt wird, welcher generell ein besseres

Lösungsmittel als Wasser und Zucker darstellt. Was ist bei den Crèmes nun anders als bei den Likören? Crèmes besitzen einen höheren Zuckeranteil (in der EU vorgeschrieben sind 150g pro Liter) und sind deswegen auch dickflüssiger, üppiger und "schwerer". Für die Zubereitung von Cocktails sind Crèmes daher prädestiniert.

Der De Kuyper Crème de Café entsteht durch die Mazeration von gemahlenem Kaffee und die Zugabe von Vanille, Kakao sowie einem Schuss Cognac. Sein Einsatzgebiet reicht von Milchshakes über verschiedenste Heissgetränke bis hin zu Dessert-Drinks wie dem Espresso Martini.