

DRINKS.

Mangaroca Batida de Coco Likör 70cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	803258
Alkoholgehalt	16%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Deutschland
Region	Hessen
Abfüller	Henkell & Co. Sektkellerei KG, Biebricher Allee 142, 65187 Wiesbaden, Germany
Marke	Mangaroca
Typ	Kokosnusslikör
Allergene	enthält Milch und Milchprodukte
Anwendung	pur (gekühlt oder auf Eis), in exotischen Longdrinks oder für Desserts
Degustationsnotiz	süß und cremig nach Kokosnuss
Verkehrsbezeichnung	Likör
Details	mit Kokosnussfruchtfleisch und entrahmter Milch hergestellt
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
Verpackung	ohne Verpackung



Beschreibung

Der Batida de Côco ist ein brasilianischer Cocktail, der aus Kokosmilch, Zucker und Cachaca (Zuckerrohrschnaps) gemischt wird. Die Kokosmilch entsteht dabei durch das Vermischen von fein geraspelttem Kokosnuss-Fruchtfleisch und Kokosnusswasser. Auf dieser Grundlage hat die Henkell Sektkellerei einen Likör nach brasilianischem Originalrezept erschaffen, der Copacabana-Feeling an die heimischen Theken bringt. Das Herstellungsverfahren bleibt geheim - allerdings befinden sich in der Zutatenliste entrahmte Milch, Zucker, Alkohol, Wasser und ein Aufguss von Kokosnussfruchtfleisch. Wer den Likör nicht pur trinken mag, kann ihn auf vielfältige Weise mischen - z.B. mit Kirschsafte, Maracujanektar oder Orangensaft. Zudem ist es möglich, eine Art Piña Colada mit Cachaca und Ananassaft zu mixen. Das ist aber nicht alles: Der cremige Likör eignet sich zum Backen von Muffins, Kuchen oder Kokosmakronen sowie zum Herstellen von Speiseeis. Last but not least kann man ihn zu Eiswürfeln gefrieren lassen, um damit Fruchtsäfte oder Eiskaffees aufzuwerten!