DRINKS.

Amarula Cream Liqueur 70cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	100022
Alcool	17%
Contenu	70cl
Pays	Afrique du Sud
Région	Stellenbosch
Embouteilleur	Amarula Lapa, 4311 First Avenue, R40, Phalaborwa, 1390, South Africa
Marque	Amarula
Type	Liqueur de crème
Allergène	contient du lait et de la lécithine de soja
L'usage	pure, sur glace ou pour divers boissons (par ex. comme Springbock Shot avec de la liqueur de menthe verte), volontiers aussi pour affiner des pâtisseries et des plats
Dégustation	goût crémeux et onctueux avec des notes de fruits exotiques.
Désignation commerciale	Liqueur
Détails	à base de vin Marula doublement distillé (vieillissement de deux ans en fûts de chêne), avec de la crème fraîche
Ingrédients	La liste des ingrédients n'est pas requise selon l'article 16, paragraphe 4, du RÈGLEMENT (UE) n° 1169/2011.
Additifs	Jaune orangé S E110 Sulfite

Additifs jaune orange S E110,Sulfite d'ammonium - caramel E150d

Description

L'arbre marula (arbre à éléphant) ne pousse qu'en Afrique et se trouve en grand nombre surtout dans les réserves sauvages d'Afrique du Sud. Ces arbres feuillus, mais néanmoins résistants à la sécheresse, atteignent des hauteurs de 9 à 18 m et produisent au moins 500 kg de fruits par an. Les fruits du marula femelle, d'abord vert olive puis jaune doré, sont un aliment très apprécié des éléphants et sont récoltés - s'ils ne disparaissent pas dans la gueule d'un pachyderme - en février, au cœur de l'été sud-africain. Le fruit allongé est riche en vitamine C, en potassium, en calcium et en magnésium ; ses graines sont riches en huiles et en protéines. Pour la fabrication de la liqueur Amarula Cream, la pulpe épépinée est pressée hors de la peau, puis fermentée. Après la fermentation, le marula est distillé dans des récipients en cuivre. La jeune liqueur vieillit ensuite pendant deux ans dans de petits fûts de chêne avant d'être mélangée à la meilleure crème fraîche pour obtenir une consistance douce et lisse.