

DRINKS.

Mozart Chocolate Spirit 70cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	100073
Alcool	40%
Contenu	70cl
Pays	Autriche
Région	Salzbourg
Embouteilleur	Mozart Distillerie GmbH, Ziegeleistr. 29A, 5020 Salzburg, Austria
Marque	Mozart
Type	eau-de-vie de cacao
L'usage	pur ou pour une variété de cocktails, pour le raffinement de divers desserts
Dégustation	Avec un arôme intense de chocolat, doux-amer au goût, avec une pointe de vanille.
Désignation commerciale	Spiritueux
Détails	Fabriquée à partir de macérat de cacao et aromatisée à la vanille de Madagascar
Honneurs	International Wine & Spirit Competition 2013: Or
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011.



Description

En 1870, Heinrich Christoph König fonda la distillerie Mozart à Salzbourg. Ce que Wolfgang Amadeus a en commun avec le distillat, c'est la ville: après tout, le grand musicien est né à Salzbourg. La distillerie est encore aujourd'hui une entreprise familiale. La famille König, dont les membres de la famille se sont avérés être de véritables amateurs de cacao, produit des spiritueux à partir de matières premières naturelles de haute qualité. Le "Mozart Chocolate Spirit" est fabriqué par la macération dans de l'alcool neutre des variétés de cacao Forastero et Trinitario d'Afrique de l'Ouest avec de la véritable vanille Bourbon de Madagascar. Puis il est distillé et stocké en fûts pendant deux mois. Donc il s'agit en réalité d'une vodka aromatisée. Elle est embouteillée dans les bouteilles typiques de Mozart et a un arôme subtil de cacao et de vanille.