

DRINKS.

Mozart Dark Chocolate Liqueur 50cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	407980
Alcool	17%
Contenu	50cl
Pays	Autriche
Région	Salzbourg
Embouteilleur	Mozart Distillerie GmbH, Ziegeleistr. 29A, 5020 Salzburg, Austria
Marque	Mozart
Type	Liqueur au chocolat
L'usage	Pur ou pour une variété de cocktails, pour le raffinement des spécialités de café ou des desserts
Dégustation	Le goût rappelle la poudre de cacao, la mousse au chocolat et le gâteau au chocolat, avec des notes sèches et amères.
Désignation commerciale	Liqueur
Détails	Fabriquée à partir de macérat de cacao pur à 87%, ainsi que de chocolat noir, de caramel et de vanille de Madagascar; sans lait/crème (sans lactose)
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011



Description

Versez-la sur de la glace à la vanille, ajoutez-la dans un shaker en compagnie de vodka et d'autres liqueurs crémeuses ou mélangez-la à de la pâte à cupcake - la liqueur Mozart Dark Chocolate peut être utilisée de nombreuses façons différentes. Elle contient du cacao des variétés Forastero et Trinitario d'Afrique de l'Ouest, du chocolat noir belge, de la vanille Bourbon de Madagascar, du caramel, ainsi que de l'alcool de betterave sucrière. Tout d'abord, les variétés de cacao et la vanille macèrent dans l'alcool pendant 30 jours, une partie de la macération du cacao reposant ensuite dans des fûts de chêne pendant deux ans. Enfin, le mélange est enrichi par les arômes de chocolat noir et de caramel. La liqueur ne contient ni crème ni lait et a un goût 100% chocolaté.