

DRINKS.

Bols Crème de Cacao brun 70cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	701214
Alcool	24%
Contenu	70cl
Pays	Pays-Bas
Région	Amsterdam
Embouteilleur	Lucas Bols B.V. P.O. Box 1591, 1000 BN Amsterdam, Holland
Marque	Bols
Type	Liqueur de cacao
L'usage	pour des cocktails, tels que Alexander, Honey Toblerone, After Eight, Mudslight
Dégustation	Saveur amère de chocolat avec des notes d'orange et de vanille.
Désignation commerciale	Liqueur
Détails	à l'arôme de fèves de cacao torréfiées imbibées d'alcool
Ingrédients	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Description

La marque Bols est connue à la fois pour son Genever traditionnel et également pour sa large gamme

de liqueurs. La production familiale de liqueurs à base d'orange a commencé en 1575, marquant la date de naissance de la distillerie d'Amsterdam. La bouteille légèrement bulbeuse au col côtelé est la marque de commerce des liqueurs, qui est par ailleurs disponible dans toutes les couleurs et saveurs possibles. La variété Crème de Cacao brun rappelle le chocolat noir avec un soupçon d'orange et la vanille, et est idéale pour les boissons crémeuses et les cocktails après le repas du soir. Selon la recette originale, le cocktail Alexander se compose de gin ou de brandy, de liqueur de cacao et de crème sucrée. Bols propose sa propre Crème de Cacao, qui est déjà présente sur le marché depuis plusieurs décennies. Au fil du temps, de nouveaux domaines d'application ont été ajoutés. Les experts en cocktails de Bols recommandent d'utiliser la Crème de Cacao dans les cocktails Mulata Daiquiri, After Eight ou Mudslide.