

DRINKS.

Mozart Gold Chocolate Cream Liqueur 50cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	701306
Alcool	17%
Contenu	50cl
Pays	Autriche
Région	Salzbourg
Embouteilleur	Mozart Distillerie GmbH, Ziegeleistr. 29A, 5020 Salzburg, Austria
Marque	Mozart
Type	Liqueur de chocolat
Allergène	contient du lait
L'usage	pur, dans des cocktails et des boissons de dessert ou dans divers desserts
Dégustation	chocolaté, crémeux
Désignation commerciale	Liqueur
Détails	obtenue par macération à froid dans de l'alcool de betterave sucrière et par assemblage de différents ingrédients
Honneurs	International Wine & Spirit Competition 2013: Argent International Wine & Spirit Competition 2014: Distinction International Wine & Spirit Competition 2017: Distinction
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du



Description

La liqueur Gold Chocolate Cream de Mozart peut être utilisée de différentes façons: sur de la crème glacée à la vanille, dans un shaker avec de la vodka et d'autres liqueurs crémeuses ou dans une pâte à cupcake. Elle contient du cacao des variétés Forastero et Trinitario d'Afrique de l'Ouest, de la crème fraîche, du chocolat noir belge, de la vanille Bourbon, du sucre cristallisé et de l'eau-de-vie de sucre. Les variétés de cacao et la vanille macèrent dans de l'alcool, tandis qu'un mélange de chocolat noir, de crème, de sucre et de cacao est préparé. L'assemblage de tous les ingrédients permet d'obtenir une liqueur crémeuse. A proprement parler, les liqueurs de chocolat de Mozart n'ont pas grand-chose à voir avec le célèbre compositeur autrichien, si ce n'est que les deux viennent de Salzbourg. L'association de Mozart et du chocolat rappelle inévitablement les tout aussi célèbres Mozartkugeln, fabriqués à la main par le confiseur First (et quelques imitateurs) depuis 1890. Et en effet, si le goulot de la bouteille n'était pas traître, les liqueurs enveloppées dans du papier doré, foncé ou blanc ressembleraient de l'extérieur à un énorme Mozartkugel.