

DRINKS.

De Kuyper Liqueur d'Amaretto 70cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

| | |
|-------------------------|--|
| Numéro d'article | 701329 |
| Alcool | 30% |
| Contenu | 70cl |
| Pays | Pays-Bas |
| Région | Schiedam |
| Embouteilleur | Koninklijke De Kuyper B.V. Buitenhavenweg 98 3113 BE Schiedam Niederlande |
| Marque | De Kuyper |
| Type | Amaretto |
| Allergène | enthält Schalenfrüchte |
| L'usage | pur, dans des cocktails ou pour raffiner des boissons chaudes et des desserts |
| Dégustation | arôme doux-amer d'amandes qui rappelle le massepain. |
| Désignation commerciale | Liqueur |
| Détails | Avec des amandes, de l'extrait de vanille, du distillat de jus de citron vert et du caramel |
| Ingrédients | Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich. |



Description

L'entreprise familiale De Kuyper Royal Distillers B.V. a commencé comme un marchand de bière et de spiritueux et a fabriqué pour la première fois un schnaps de genièvre en 1752. Les exportations vers l'Amérique du Nord et l'Europe ont été réalisées très tôt. A partir de 1911, une nouvelle distillerie est en fonction et l'on se concentre de plus en plus sur le marché des liqueurs, qui est née à l'époque grâce à la disponibilité récente du sucre fabriqué industriellement. Cela fait de De Kuyper l'un des fabricants les plus traditionnels de liqueurs commerciales. Cette liqueur à base d'amandes contient également un peu d'extrait de vanille, un distillat de citron vert frais et un soupçon de caramel. L'Amaretto peut être dégusté à température ambiante ou sur des glaçons, mais peut également être un ingrédient très populaire pour les boissons mixtes. Les boissons populaires des bars, comme Godfather, Amaretto Sour et French Connection utilisent l'Amaretto. Si on le souhaite, on peut également raffiner des boissons chaudes ou un tiramisu avec l'Amaretto.