

DRINKS.

Olmecca Dark Chocolate Tequila Liqueur 70cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	702784
Alcool	20%
Contenu	70cl
Pays	Mexique
Région	Jalisco
Embouteilleur	Pernod Ricard México. S.A. de C.V., Jardines de La Glorieta, 47184 Arandas, Jalisco, Mexiko
Marque	Olmecca
Type	Liqueur à base de tequila
L'usage	pur comme shot, comme Shooter (cocktail) ou dans diverses autres boissons mixtes
Dégustation	Avec un goût de chocolat.
Désignation commerciale	Liqueur
Détails	Liqueur à base de Tequila Mixto non affinée et de chocolat noir
Ingrédients	Une liste d'ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011.



Description

Les bouteilles de Tequila Olmecca attirent déjà le regard. Mais le contenu chocolaté foncé n'est pas en reste, promettant une belle expérience de consommation. L'association du chocolat et de la tequila

n'est pas complètement nouvelle - après tout, les deux spécialités viennent du Mexique. Mieux encore: le cacao a d'abord été exploité par les Olmèques, une culture qui a disparu 400 ans avant Jésus-Christ - et enfin la marque Olmeca s'inspire de ce peuple mystérieux. Alors que les agaves pour la tequila poussent dans les hauts plateaux de Jalisco, qui culminent à plus de 2 000 mètres d'altitude, la culture du cacao se concentre dans les basses terres suffisamment chaudes et humides, près de la côte. Dans la liqueur Dark Chocolate Tequila, les deux matières premières se mélangent, fournissant ainsi la base parfaite pour des shots et des boissons mixtes fabuleuses.