

DRINKS.

Baileys Espresso Cream Liqueur 70cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

| | |
|-------------------------|--|
| Numéro d'article | 8011470 |
| Alcool | 17% |
| Contenu | 70cl |
| Pays | Irlande |
| Région | Dublin |
| Embouteilleur | R&A Bailey & Co., Nangor Road, Dublin 12, Irland |
| Marque | Baileys |
| Type | Liqueur d'espresso |
| L'usage | Pur, pour une variété de boissons mixtes, sur les desserts et les pâtisseries |
| Dégustation | Nez: le whisky, le café et la vanille remontent. Bouche: le goût typique de l'Irish Whisky se fait sentir et se marie avec les notes agréablement amères du café et de la vanille. Discrètement sucré. |
| Désignation commerciale | Liqueur |
| Détails | Fabriquée avec des extraits de café et de la vanille. |
| Ingrédients | Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich. |



Description

En 1974, la première liqueur de crème irlandaise a été présentée publiquement à Dublin. Davis Dand essayait, depuis 1971, de combiner les deux produits irlandais les plus typiques - l'Irish Whisky avec la crème des vaches laitières irlandaises. Il a rencontré quelques problèmes, puisque normalement la crème reste à la surface du whisky. Après de nombreuses tentatives infructueuses, quatre experts techniques l'ont aidé à produire la liqueur la plus connue (et la plus vendue) au monde aujourd'hui, la Baileys Irish Creme, en utilisant un mixer de cuisine. Aujourd'hui, 38000 vaches laitières irlandaises - les "Baileys Ladies" - fournissent la crème pour les produits. Elle n'ont pas à se faire du souci pour leur travail, car Baileys a ajouté une nouvelle saveur à sa gamme: l'Espresso Cream, fabriquée avec des grains de café colombien de haute qualité.