

DRINKS.

Mangaroca Batida de Coco Liqueur 70cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	803258
Alcool	16%
Contenu	70cl
Pays	Allemagne
Région	Hesse
Embouteilleur	Henkell & Co. Sektkellerei KG, Biebricher Allee 142, 65187 Wiesbaden, Germany
Marque	Mangaroca
Type	Liqueur de noix de coco
Allergène	contient du lait et des produits laitiers
L'usage	pure (fraîche ou sur glace), dans des long drinks exotiques ou pour des desserts
Dégustation	douce et crémeuse à la noix de coco
Désignation commerciale	Liqueur
Détails	fabriquée avec de la pulpe de noix de coco et du lait écrémé
Ingrédients	La liste des ingrédients n'est pas requis selon l'article 16, paragraphe 4, du RÈGLEMENT (UE) n° 1169/2011.
L'emballage	ohne Verpackung



Description

La Batida de Côco est un cocktail brésilien à base de lait de coco, de sucre et de cachaça (eau-de-vie de canne à sucre). Le lait de coco est obtenu en mélangeant de la pulpe de noix de coco finement râpée et de l'eau de noix de coco. Sur cette base, Henkell Sektkellerei a créé une liqueur selon la recette originale brésilienne, qui apporte la sensation de Copacabana sur les comptoirs domestiques. Le procédé de fabrication reste secret, mais la liste des ingrédients comprend du lait écrémé, du sucre, de l'alcool, de l'eau et une infusion de pulpe de noix de coco. Ceux qui ne veulent pas boire la liqueur pure peuvent la mélanger de différentes manières, par exemple avec du jus de cerise, du nectar de maracuja ou du jus d'orange. Il est en outre possible de mélanger une sorte de piña colada avec de la cachaça et du jus d'ananas. Mais ce n'est pas tout : cette liqueur crémeuse convient à la préparation de muffins, de gâteaux ou de macarons à la noix de coco, ainsi qu'à la fabrication de glaces. Enfin, et ce n'est pas le moins important, on peut la faire congeler en glaçons pour agrémenter des jus de fruits ou des cafés glacés !