

BOLS CRÈME DE CACAO BROWN

Produkt: Likör
Herkunft: Niederlande
Hersteller: Lucas Bols B.V.
Website: www.bols.com

BOLS – Add flavour to the world

Bols steht für ein erstklassiges Likör-Sortiment. Die Produktqualität und die großartige Vielfältigkeit an Geschmacksrichtungen und Farben sind die Erfolgsfaktoren für Bols. Es ist die Mission von Bols, Momente der Freude mit einem perfekten Cocktail zu kreieren.

BOLS Cacao Brown

Die Basis dieser Likörspezialität sind ganze geröstete Kakaobohnen, die zunächst in grobe Stücke zerkleinert und anschließend mit Alkohol über mehrere Wochen extrahiert werden. Es entsteht ein dunkelbrauner Auszug, dem dann noch ausgewählte aromatische Kräuter hinzugefügt werden. Auf diese Weise erhält Bols Crème de Cacao Brown einen unnachahmlichen Kakaogeschmack.

Bester Genuss

Bols Crème de Cacao Brown darf als ausgesprochener Klassiker in keiner Bar fehlen, denn er lässt sich sehr vielseitig einsetzen: zum Mixen oder für köstliche Desserts, als milder, süßer Likör zu Kaffee, nach dem Dinner oder in geselliger Runde.

Tasting Notes:

Nase: Röstaromen
Geschmack: Kakao
Nachklang: Vollmundig, weich



Alkoholgehalt: 24% vol.

Artikelnr.: 155456

Füllmenge: 700 ml

Kartoninhalt: 6 Flaschen

EAN Flasche: 8716000964984

EAN Karton: 8716000076717

