

DRINKS.

Mozart Dark Chocolate Cream Likör 70cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	100037
Alkoholgehalt	17%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Österreich
Region	Salzburg
Abfüller	Mozart Distillerie GmbH, Ziegeleistr. 29A, 5020 Salzburg, Austria
Marke	Mozart
Typ	Schokoladenlikör
Anwendung	Pur oder für diverse Cocktails, zur Verfeinerung von diversen Süssspeisen
Degustationsnotiz	Mit intensivem Schokoladenaroma und einer leichten Bitternote
Verkehrsbezeichnung	Likör
Details	Mit 87% Kakaomazerat, dazu Bitterschokolade, Karamell und Vanille aus Madagaskar
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Beschreibung

Über Vanille-Eis giessen, mit Vodka und anderen cremigen Likören in den Shaker geben oder in den Cupcake-Teig untermischen – der Dark Chocolate Cream Likör von Mozart hat viele Anwendungsgebiete. Er enthält Kakao der Sorten Forastero und Trinitario aus West-Afrika, frische Sahne, belgische Bitterschokolade, Bourbon-Vanille, Karamell und Zuckerrüben-Brand. Dabei werden die Kakaosorten und die Vanille im Alkohol mazeriert, während eine Mischung aus Bitterschokolade, Zucker und Kakao angefertigt wird. Das Blending vermengt alle Zutaten miteinander zu einem sämigen Likör. Das Besondere an dem Dark Chocolate ist der 87%ige Anteil von Kakao-Mazerat, von dem ein Teil für bis zu zwei Jahre lang in Eichenholzfässern lagert.

Die Mozart Schokoladenliköre haben mit dem famosen Komponisten aus Österreich streng genommen recht wenig zu tun – ausser, dass beide aus Salzburg kommen. Unweigerlich denkt man bei der Kombination von Mozart und Schokolade sofort an die ebenso berühmten Mozartkugeln, die seit 1890 von der Konditorei First (und einigen Nachahmern) in Handarbeit hergestellt werden. Und tatsächlich: Wäre der verräterische Flaschenhals nicht, sähen die mit goldenem, dunklem oder weissem Papier umwickelten Liköre von aussen wie eine riesige Mozartkugel aus