DRINKS.

Passoa Passionfruit Likör 70cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	100921
Alkoholgehalt	17%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Frankreich
Abfüller	Rémy Cointreau, 49124 Saint Barthelemy D'Anjou, France
Marke	Passoa
Typ	Passionfruchtlikör
Anwendung	vorzugsweise für Drinks und Cocktails (z.B. mit Tonic Water und Eis gemischt, mit Ginger Beer aufgefüllt, als Sangria-Bowle oder auch mit Weizenbier gemischt)
Degustationsnotiz	Fruchtig-süss im Geschmack mit leicht säuerlicher Passionsfrucht.
Verkehrsbezeichnung	Likör
Details	hergestellt aus brasilianischem Passionsfruchtsaft, mit diversen Frucht- und Kräuterextrakten verfeinert
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
Zusatzstoffe	Citronensäure E330,Tartrazin E102,Azorubin E122,Citronensäure und Citrate E331,E445

Beschreibung

1986 wurde die Marke vom französischen Spirituosenhersteller Rémy Cointreau lanciert. Der originale Passoa enthält Passionsfruchtsaft aus Brasilien sowie verschiedene Frucht- und Kräuterextrakte. Das Marketing fokussiert sich darauf, den Likör als Bestandteil einfach zu mischender Cocktails, die spontan auch mal daheim zubereitet werden können, anzupreisen. Da gibt es z.B. die Möglichkeit, den Likör mit Tonic Water und reichlich Eis aufzufüllen, oder ihn mit Roséwein und Orangensaft zu einer Sangria-Bowle zu mischen. Ganz hervorragend lässt sich der Passoa in der auffälligen schwarzen Flasche auch mit Weizenbier, Ginger Beer oder Roséwein und Sprudelwasser kombinieren. Wer seine Bartender-Skills zur Schau stellen möchte, kann auch gerne einen "Porn Star Martini" zubereiten. Das Rezept dazu lautet wie folgt:
4cl Passoa Passion Likör
4cl Vodka
1cl Vanillesirup
1.5cl Limettensaft
½ Passionsfrucht

Alle Zutaten mit Eis in einen Shaker geben und gut shaken. Doppelt abseihen und mit der zweiten Hälfte der Passionsfrucht garnieren. In einem schicken, vorgekühlten Martiniglas mit einem Shotglas Prosecco servieren.