

DRINKS.

Bols Crème de Cacao braun 70cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	701214
Alkoholgehalt	24%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Niederlande
Region	Amsterdam
Abfüller	Lucas Bols B.V. P.O. Box 1591, 1000 BN Amsterdam, Holland
Marke	Bols
Typ	Kakaolikör
Anwendung	für Cocktails wie z.B. Alexander, Honey Toblerone, After Eight, Mudslight
Degustationsnotiz	Bitterschokoladengeschmack mit Noten von Orangen und Vanille.
Verkehrsbezeichnung	Likör
Details	mit dem Aroma gerösteter Kakaobohnen, die in Alkohol eingelegt werden
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Beschreibung

Die Marke Bols ist sowohl für ihre traditionellen Genever als auch für eine breite Palette an Likören

bekannt. Die familieneigene Herstellung der Liköre auf Orangenbasis begann bereits im Jahr 1575, was gleichzeitig das Geburtsdatum der Amsterdamer Destillerie markiert. Die leicht bauchige Flasche mit dem geriffelten Hals ist das Markenzeichen der Liköre, die ansonsten in allen möglichen Farben und Geschmacksrichtungen daher kommen.

Die Sorte Crème de Cacao braun erinnert an dunkle Bitterschokolade mit einem Hauch von Orange und Vanille, und eignet sich ideal für cremig-sahnige Drinks sowie After-Dinner-Cocktails. Das originale Rezept für den Alexander-Cocktail aus Gin oder Brandy, Kakaolikör und süßer Sahne führt den Bols Likör namentlich auf, denn dieser ist bereits seit vielen Jahrzehnten auf dem Markt. Mit der Zeit kamen immer wieder neue Einsatzgebiete hinzu. Die Cocktail-Experten von Bols empfehlen, den Crème de Cacao im Mulata Daiquiri, After Eight oder Mudslide einzusetzen.