

DRINKS.

Mozart Gold Chocolate Cream Likör 50cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

| | |
|---------------------|---|
| Artikelnummer | 701306 |
| Alkoholgehalt | 17% |
| Flascheninhalt | 50cl |
| Herkunftsland | Österreich |
| Region | Salzburg |
| Abfüller | Mozart Distillerie GmbH, Ziegeleistr. 29A, 5020 Salzburg, Austria |
| Marke | Mozart |
| Typ | Schokoladenlikör |
| Allergene | enthält Milch |
| Anwendung | pur, in Cocktails und Dessert- Drinks oder in diversen Süßspeisen |
| Degustationsnotiz | schokoladig, cremig, sahnig. |
| Verkehrsbezeichnung | Likör |
| Details | durch Kaltmazeration in Zuckerrübenalkohol und Blending verschiedener Zutaten erzeugt |
| Ehrungen | International Wine & Spirit Competition 2013 Silber International Wine & Spirit Competition 2014 Auszeichnung International Wine & Spirit Competition 2017 Auszeichnung |
| 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 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, Kristallzucker und Zuckerrücken-Brand. Dabei werden die Kakaosorten und die Vanille im Alkohol mazeriert, während eine Mischung aus Bitterschokolade, Sahne, Zucker und Kakao angefertigt wird. Das Blending vermengt alle Zutaten miteinander zu einem sämigen Likör in goldenem Gewand.

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 Papier umwickelten Liköre von aussen wie eine riesige Mozartkugel aus.