DRINKS.

De Kuyper Crème de Cacao Brun 70cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	701331
Alkoholgehalt	20%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Niederlande
Region	Schiedam
Abfüller	Koninklijke De Kuyper B.V., Buitenhavenweg 98, 3113 BE Schiedam, Niederlande
Marke	De Kuyper
Typ	Kakaolikör
Anwendung	in Sahne-Cocktails (z.B. Alexander auf Brandy-Basis), Desserts und Heissgetränken
Degustationsnotiz	üppig-süss und leicht bitter nach dunkler Schokolade.
Verkehrsbezeichnung	Likör
Details	aus afrikanischen Kakaobohnen, Vanille und Karamell
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Beschreibung

Die Unterschiede zwischen Crème, Likör und Sirup können für Neueinsteiger durchaus verwirrend sein.

Sie zu kennen, ist aber von immenser Bedeutung, wenn es um die Wahl des richtigen Produkts geht. Grundsätzlich gilt: Sirupe sind alkoholfrei, wobei die gewünschten Aromen durch die Mazeration des Aromengebers in zuckrigem Wasser herausgelöst werden. Liköre hingegen weisen einen variablen Alkoholgehalt auf, da bei der Mazeration auch Alkohol eingesetzt wird, welcher generell ein besseres Lösungsmittel als Wasser und Zucker darstellt. Was ist bei den Crèmes nun anders als bei den Likören? Crèmes besitzen einen höheren Zuckeranteil (in der EU vorgeschrieben sind 150g pro Liter) und sind deswegen auch dickflüssiger, üppiger und "schwerer". Für die Zubereitung von Cocktails sind Crèmes daher prädestiniert.
Der De Kuyper Crème de Cacao Brun ist ein tiefdunkler Kakaolikör mit einer Extra-Portion Vanille und Karamell. Er lässt sich bestens mit Kaffee- und Milchgetränken oder auch Süsspeisen kombinieren, während Dessert-Drinks und Brandy-Cocktails (wie z.B. der famose Alexander) zweifelsohne von dem zartschmelzenden Schokoladenaroma profitieren.