

DRINKS.

De Kuyper Dutch Cacao Likör 70cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	703995
Alkoholgehalt	24%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Niederlande
Region	Schiedam
Abfüller	Koninklijke De Kuyper B.V., Buitenhavenweg 98, 3113 BE Schiedam, Niederlande
Marke	De Kuyper
Typ	Kakao-Creme
Anwendung	pur auf Eis oder für diverse Drinks und Cocktails, z.B. Alexander, Grasshopper, After Eight, 20th Century...
Degustationsnotiz	angenehm süßer Geschmack mit reichlich dunkler Schokolade, die leichte Bitternoten hinzufügt; dazu Anklänge von Vanille, Orange und Piment.
Verkehrsbezeichnung	Likör
Details	aus gerösteten Criollo Kakaobohnen (Java), Batavia Arrack (Java), Zimt (Sri Lanka) und Vanille (Indonesien) hergestellt; zweifach destilliert; 224g Zucker pro Flasche
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der



VERORDNUNG (EU) Nr.
1169/2011 nicht erforderlich.

Beschreibung

Jörg Meyer ist einer der bekanntesten Barkeeper Deutschlands und mittlerweile auch ein angesehener Barbesitzer. So ist die Le Lion Bar de Paris in Hamburg in aller Munde. Nun hat er sich mit dem Traditionsunternehmen De Kuyper zusammengeschlossen, um einen besonderen Likör zu erschaffen: Die Crème de Cacao mit nur 224 Gramm Zucker pro Flasche. Damit liegt der Zuckergehalt rund 30% niedriger als bei vergleichbaren Crème-Likören. Der Name "Dutch Cacao" soll auf die Herstellung des Likörs bei De Kuyper in den Niederlanden - und nicht auf die Herkunft der Kakaobohnen - hinweisen. Die gerösteten Criollo Bohnen stammen nämlich von der indonesischen Insel Java. Aus derselben Region stammen übrigens die Vanille und der Batavia Arrack (Destillat aus Zuckerrohrmelasse und Reis), mit denen der Likör verfeinert wird. Außerdem kommt noch ein wenig Zimt aus Sri Lanka hinzu. Der zweifach destillierte Blend eignet sich als Digestif auf Eis oder als Zutat in Cocktails wie Alexander, Grasshopper und Mariposa Fizz.