

TOBAGO GOLD

CHOCOLATE RUM CREAM

TOBAGO GOLD

Chocolate Cream Liqueur



Herstellung	TOBAGO GOLD wurde 2019 von einem Kakaopflanzungen-Besitzer auf Tobago kreiert. Dieser hatte nicht nur eine Schwäche für Kakao, sondern auch für karibischen Rum. Feinster Kakao wird mit einer aromatischen Mischung aus Gewürzen und Früchten vermischt und anschließend mit einem sorgfältig ausgewählten weißen Rum vermischt. Der Geschmack ist stark vom traditionellen „Kakaotee“ inspiriert, bei dem karibische Gewürze und reiner Kakao mit Wasser und Milch aufgekocht werden, um die karibisch-würzige Version heißer Schokolade zu kreieren. Diese Tradition reicht Hunderte von Jahren zurück und es gibt wahrscheinlich so viele Rezepte wie es Familien gibt, die Kakaotee zubereiten.
Bouquet	Das Bouquet wird dominiert von kräftigen Kakaonoten und leicht würzigen Anklängen.
Gaumen	Reichhaltiger, weicher Schokoladengeschmack, gefolgt von karibischen Gewürzen und Rum. Wunderbare Balance zwischen Kakao, Rum und Gewürzen. Langes und cremiges Finish.
Empfehlung	Dieser Crème-Likör kann sowohl gekühlt, auf Eis aber auch heiß getrunken werden. Probieren Sie dieses Produkt auch unbedingt in einem Cocktail!

Artikel-Nr.	Fl.-Größe	Alkoholgehalt	EAN-Code Flasche	EAN-Code Umkarton
720002	50 cl	17 % vol	0745125093147	0745125093154



FERRAND DEUTSCHLAND GMBH

58644 Iserlohn • Tel.: 02371-7786210 • office@cognacferrand.de
ferrand-spirits.de • Facebook/Instagram: FerrandDeutschland