



# SIBONA

*Antica Distilleria*

LIKÖR UND BITTERSPIRITUOSEN

## LIQUORE CAFFÈ E CACAO

Angenehmer, köstlicher Kaffee-Kakao-Likör nach einem Originalrezept von Sibona. Kaffee (ausgewählte Arabica-Mischung) und Kakao werden für eine sehr langsame Infusion in Alkohol eingelegt, so dass sie ihm ihre typischen Essenzen ganz verleihen. Der Kaffee- und Kakaolikör wird nach einem Originalrezept von Sibona mit konzentriertem espressokaffee aus einer speziellen, hochwertigen Arabica-Mischung und geschroteten Kakaobohnen in einer Infusion in Alkohol hergestellt. In diesem sehr langsamen Prozess erhält dieser einzigartige, köstliche Likör alle typischen Aromen.

**REGION:** Piemont

**REZEPT:** Langsame Infusion von Kaffee und Kakao.

**AUSBAU:** Für einen langen Zeitraum in Edelstahlbehältern.

**ALKOHOLGEHALT:** 20 % vol.

**FLASCHE:** Besondere, elegante graduierte Flasche von Sibona mit Füllstandsmarkierung seitlich und Ausgießer.

**FÜLLMENGE:** 50 cl.

### Geschmackliche Eigenschaften:

**FARBE:** Intensiv dunkelbraun.

**DUFT:** Raffiniert und zart mit einer klaren Dominanz von Kaffeebohnen, Kakao und Kastanien.

**GESCHMACK:** Weich, mild und harmonisch. Nachhaltiger Abgang.

**EMPFEHLUNGEN FÜR DEN GENUSS:** Hervorragend pur oder auf Eis. Ideal mit Speiseeis, Süßspeisen und Gebäck. Originelle Cocktailzutat.

