



SIBONA

Antica Distilleria

LIQUORI E AMARI

LIQUORE CAFFÈ E CACAO

Piacevole e squisito liquore che nasce da ricetta originale Sibona. Il caffè (selezionata miscela arabica) ed il cacao vengono infusi molto lentamente in alcol, in modo da trasferire tutte le loro essenze caratteristiche.

Il Liquore caffè e Cacao è prodotto, seguendo un originale ricetta Sibona, utilizzando caffè espresso concentrato con una speciale e pregiata miscela arabica e granella di cacao in infusione in alcool. Il processo, molto lento, permette di trasferire tutti gli aromi caratteristici a questo unico e squisito liquore.

REGIONE: Piemonte

RICETTA: Lenta infusione di Caffè e Cacao

AFFINAMENTO: per lungo periodo in vasche d'acciaio inossidabile

GRADAZIONE: 20 % vol.

BOTTIGLIA: speciale ed elegante bottiglia graduata Sibona con tacche laterali indicanti il contenuto e beccuccio versatore.

CAPACITÀ: 50 cl.

Caratteristiche organolettiche:

COLORE: Marrone scuro intenso.

PROFUMO: Raffinato e delicato, con netta presenza di chicchi di caffè, cacao e castagne

SAPORE: Morbido, dolce e armonico. Finale persistente.

CONSIGLI DI DEGUSTAZIONE: Ottimo se gustato liscio oppure con ghiaccio. Ideale con gelati, dolci e pasticceria. Eccezionale ingrediente per Cocktail.

