

LIQUEURS | AMARO

DUTCH CACAO

DUTCH CACAO | NETHERLANDS

70 cl / 24°

Category: Bitters

Raw material: Cacao, vaniglia, cannella e arrack.

Box: No

WHY IT'S DIFFERENT

Dutch Cacao è una crème de cacao unica nel suo genere. Realizzata con cacao, vaniglia, cannella e arrack, ed è pensata per elevare la qualità di cocktail tradizionali, come ad esempio un Alexander.

HOW DO I DRINK IT?

Può essere consumata liscia oppure on the rocks. In miscelazione diventa sublime con Rum Veritas, Gin Alexander, Grasshopper, Golden Cadillac.



FOCUS

De Kuyper Royal Distillers, è stato recentemente nominato produttore di liquori dell'anno a ISC 2019. Insieme al il barman di fama internazionale Joerg Meyer hanno lanciato la loro innovazione di liquori Duch Cacao in Germania al Bar Convent Berlin (BCB) di quest'anno prima di distribuirla in altri paesi. La miscela unica composta dal miglior cacao, la migliore vaniglia, una scelta di cannella e arrack è la crème de cacao perfetta per molti cocktail classici. Il barman e proprietario di bar leader (Le Lion · Bar de Paris / Boilerman Bar) ha collaborato con De Kuyper per beneficiare dei suoi oltre 320 anni di esperienza nella distillazione dei migliori aromi da ogni possibile botanica

