



# MOZART chocolate LIQUEUR



Chocolate Symphony



# MOZART chocolate

LIQUEUR

Seit über 65 Jahren wird jede einzelne Flasche Mozart Chocolate Liqueur in der Mozart Distillerie in Salzburg / Österreich, der Geburtsstadt des berühmten Komponisten Wolfgang Amadeus Mozart, in meisterhafter Qualität hergestellt.

## MOZART Chocolate Coffee

Mozart Chocolate Coffee vereint die 2 beliebtesten Geschmacksrichtungen der Welt in einer Flasche: Schokolade & Kaffee. Kakao- wie auch Kaffeebohnen erhalten ihren aromatischen Geschmack durch die Röstung. Dadurch entsteht ein vielfältiges Aromaprofil von einer feinen Harmonie aus Süße, Bitterkeit und Würze. Hergestellt aus rein natürlichen Zutaten, glutenfrei.

**ALKOHOLGEHALT:** 17 % vol

**TYP:** Cream

**FARBE:** Mittelbraun mit dunkelbraunen Reflexen

**GESCHMACK:** Vollmundiger, bittersüßer Kaffee-Schokoladen-Geschmack mit röstintensiver Arabica-Note

**KONSISTENZ:** Cremige, feine Textur

### FAKTEN:

- Mit conchierter belgischer Premiumschokolade
- Mit hochwertigen Arabica-Kaffeebohnen
- Mit Sahne aus Holland
- Mit Vanille aus Madagaskar
- Mit fruchtigen Blutorangen
- Aufwändiges Herstellungsverfahren mit Kaltmazeration der Vanille und Kakaobohnen
- Jede Flasche ist ein Unikat, nicht nur aufgrund der einzigartigen Flaschenform, auch die Umwicklung der Flasche gleicht keiner anderen.

### SCHOKOLADIGER TRINKGENUSS:

Pur auf Eis oder in Form eines Chocktails (Schokolade)-Cocktails, zB. Mozart Chocolate Coffee Sunset



#### MOZART CHOCOLATE COFFEE SUNSET

**Zutaten:** - Für 1 Drink  
4 cl Mozart Chocolate Coffee  
2 cl Orangenlikör  
1 cl Rum, z.B. Mezan Jamaica XO

**Garnitur:** Orangenzeste

**Zubereitung:**  
Alle Zutaten im Mixglas mit Eiswürfel verrühren. Danach in den mit Eiswürfel gefüllten Mozart Tumbler abseihen. Anschließend eine Orangenzeste auf dem Glasrand platzieren.



Mehr dazu auf [www.mozartchocolateliqueur.com/de](http://www.mozartchocolateliqueur.com/de)