



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 Cream

Vollmundiger und cremiger Vollmilch-Schokoladenlikör, veredelt mit feinsten Belgischer Schokolade, hergestellt aus rein natürlichen Zutaten, glutenfrei. Mit viel Liebe zum Detail hergestellt.

- ALKOHOLGEHALT:** 17 % vol
TYP: Cream
FARBE: Tiefes Mittelbraun, leicht schimmernd
GESCHMACK: Vollmundig, sahnig mit einer kräftigen Kakaonote und dezenter Vanillenote
KONSISTENZ: Sehr cremig und weiche Textur

FAKTEN:

- Mit conchiierter belgischer Premiumschokolade
- Mit Kakao aus Westafrika
- Mit Sahne aus Holland
- Mit Vanille aus Madagaskar
- Ausschließlich natürliche Zutaten
- 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 Tiramisu



MOZART TIRAMISU DESSERT CHOCTAIL

Zutaten: - Für 4 Drinks
 10 cl Mozart Chocolate Cream
 2 cl Espresso (kalt)
 3 Teelöffel Mascarpone

Garnitur: Schlagsahne, Kakaopulver

Zubereitung:
 Die Zutaten mit Eiswürfel im Shaker mixen, bis sich der Mascarpone vollständig aufgelöst hat. Anschließend in das Mozart Cupcake Glas abseihen. Zum Schluss mit Schlagsahne garnieren und mit Kakaopulver bestreuen.



Mehr dazu auf www.mozartchocolateliqueur.com/de