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 es berühmten Komponisten Wolfgang Amadeus Mozart, in meisterhafter Qualität hergestellt.

MOZART
White Chocolate Vanilla Cream

Weißer Schokoladenlikör mit einer zarten Schmelz, einer leichten Textur und einer betörenden Nuance von Vanille und Karamell. Mit Kakaobutter und Sahne versetzt. Glutenfrei. Nur natürliche Zutaten. Mit viel Liebe zum Detail hergestellt.

ALKOHOLGEHALT: 15 % vol
TYP: Cream
FARBE: Milchig, weiß, semi-transparent
GESCHMACK: Reichhaltige, cremige Kakaobutter, versetzt mit Vanille und Karamell für den Geschmack weißer Schokolade und dezenter Alkoholnote im Abgang
KONSISTENZ: leicht flüssige, weiche Textur

FAKTEN:

- Mit Sahne aus Holland
- Mit Vanille aus Madagaskar
- Mit feinstem Karamell
- 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 White Chocolate Lemon Tarde

MOZART WHITE CHOCOLATE LEMON TARTE

Zutaten: - Für 4 Drinks
8 cl Mozart White Chocolate Vanilla Cream
6 cl Joghurt (oder Joghurtlikör)
2 cl Zitronensaft

Garnitur: Zitronenzeste

Zubereitung:
Die Zutaten mit Eiswürfel im Shaker oder einem Behälter mit Deckel mixen. Anschließend in das Mozart Cupcake Glas abseihen. Zum Schluss mit einer Zitronenzeste garnieren.

HANDCRAFTED
ALL NATURAL INGREDIENTS

SILVER

Mehr dazu auf www.mozartchocolateliqueur.com/de

287-1/01.2021

Marussia Beverages Germany GmbH · 95349 Thurnau · Germany
Bestellung: E-Mail orders-de@mbev.com · Phone +49 9228 9900-0 · Fax +49 9228 9900-51

MARUSSIA Beverages GERMANY