




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

White Chocolate Cream Strawberry

Leichter, cremiger Erdbeer-Schokoladenlikör mit fruchtigem Erdbeeraroma, weißer Schokolade und einer dezenten Vanillenote. Mit viel Liebe zum Detail hergestellt.

- ALKOHOLGEHALT:** 15 % vol
TYP: Cream
FARBE: Helles Erdbeerrosa
GESCHMACK: Fruchtiger Erdbeergeschmack mit weißer Schokolade und dezenter Vanillenote
KONSISTENZ: Cremige, leichte Textur

FAKTEN:

- Mit fruchtigem Erdbeergeschmack
- Mit weißer Premiumschokolade
- Mit Sahne aus Holland
- Mit Vanille aus Madagaskar
- Ausschließlich natürliche Zutaten
- Aufwändiges Herstellungsverfahren mit Kaltmazeration
- 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 Cream



MOZART CHOCOLATE SUMMER JOY

Zutaten: - Für 1 Drink
 3 cl Mozart White Chocolate Cream Strawberry
 2 cl Brombeerenlikör
 1 cl Whiskey
 3 cl Obers (Sahne)

Garnitur: Brombeeren

Zubereitung:
 Alle Zutaten mit Eiswürfel in einem Shaker oder oder einem Behälter mit Deckel mixen. Danach ein paar Eiswürfel in den Mozart Tumbler füllen und den Drink in den Tumbler abseihen. Anschließend die Brombeeren auf einen Cocktailspieß geben und auf dem Glasrand platzieren.



Mehr dazu auf www.mozartchocolateliqueur.com/de

284-1/01.2021