

PARANUBES COFFEE LIQUEUR

Hornatá oblast Sierra Mazateca v severní části mexického státu Oaxaca proslula především produkcí cukrové třtiny. Už více než 300 let se tu však daří také kávovníkům, jejichž zrna dávají vzniknout Paranubes Coffee Liqueur. Kávový likér představuje moderní interpretaci tradičního mexického nápoje café de olla.

Café de olla bývá na přípravu velice jednoduché: káva se dá spolu s vodou vařit do hliněné nádoby (ola de barro) a poté se ochutí surovým třtinovým cukrem (piloncillo) a skořicí. V překladu znamená „káva z hrnce“ a nabízí teplou, zemitou a kořeněnou chuť. Často se podává v zimě nebo během svátků, jako je Día de los Muertos.

Kombinace kávy a cukrové třtiny vypěstovaných na vlastních polích spolu s dalšími místními ingrediencemi tvoří chuť, která je pevně spjata s celým regionem i rodinným rančem José Luíse Carrery.

Chuťový profil:

Láhev po otevření okouzlí svým bylinným aroma. Chuť je bohatá a vrstevnatá, s nádechem vanilky, skořice, jemnou hořkostí a kořenitostí. Celý profil dokonale vyznačuje sladkost surové cukrové třtiny.

Likér si lze vychutnat čistý, s ledem nebo jej využít k obohacení oblíbených kávových koktejlů jako Espresso Martini. Skvěle poslouží také při přípravě dalších drinků jako například Cold Brew & Tonic, The Cane & The Clove či El Anticaudo.

Země původu: Mexiko
Obsah alkoholu: 25 %
Objem láhve: 0,7 l

Chutnalo vám?
Všechny produkty najdete
na www.fenixdrinks.cz



FENIX DRINKS

FACEBOOK



INSTAGRAM

