



E12081050

Crème de café - cl 50

Les crèmes Bottega, douces et veloutées au palais, ont un goût unique qui résulte de la qualité et de la sélection rigoureuse des matières premières, de la tradition pâtissière italienne et des décennies d'expérience de notre entreprise. Latte Macchiato Bottega est une liqueur crémeuse, agréablement sucrée, à teneur modérée en alcool, qui associe en parfait équilibre l'arôme intense du café et l'élégance délicate du goût du lait.

Région de Production: Vénétie, Italie

Caractéristiques:

Le point de départ est un mélange de grains de café qui a été soigneusement sélectionné pour obtenir le meilleur rendement aromatique au nez et en bouche. Les grains sont broyés et non moulus pour éviter un stress excessif de la matière première (qui entraînerait un appauvrissement des caractéristiques organoleptiques) et sont mis à tremper dans une solution d'eau et d'alcool pendant 15 jours au cours desquels ils sont remués au moins 4 fois par jour. Elles sont ensuite filtrées, stabilisées et on obtient une teinture de café entièrement naturelle, entièrement naturelle, qui est mélangée à une crème douce et veloutée produite uniquement à partir de lait des Alpes. L'ajout de grappa confère à ce Latte Macchiato une aromaticité particulière qui le rend unique et inimitable.

Caractéristiques organoleptiques:

Couleur et aspect: couleur crème.

Bouquet: Arôme intense de café accompagné d'un élégant parfum de lait.

Goût: Doux, velouté, agréable et invitant, il repropose en bouche l'arôme intense et persistant du café et du lait.

Caractéristiques organoleptiques:

Alcool %: 15%

Température de service: Température ambiante ou réfrigéré à environ 3 °C.

Conseils de consommation: Extrêmement agréable à servir froid à la fin d'un repas pour adoucir le palais, il peut être un ingrédient apprécié dans la préparation de délicieux cocktails et il est idéal pour parfumer le café expresso et pour décorer et compléter les glaces à la crème.

A apprécier: dans les 30 mois.

Verre conseillé: Tumbler.

