



FAMILIE
Dupont

CALVADOS UND CIDRES
Pays d'Auge
Normandie - Frankreich

CRÈME DE CALVADOS

CALVADOS-CREME

Als harmonische Mischung aus jungem Calvados und einer leichten Sahnebasis ist der Crème de Calvados Likör ein milder und cremiger Likör mit Aromen von Karamell, Äpfeln und Vanille.

ZUBEREITUNG

Crème de Calvados besteht aus zwei Jahre altem Calvados (69 % vol.), Cream Liqueur, Zucker und Karamell. Der Calvados wird mit dem Sahnelikör, dem Zucker und dem Karamell vermischt. Die Mischung, die durch Rühren bei niedriger Temperatur entsteht, wird in undurchsichtige Flaschen abgefüllt. Alkohol: 15 % vol.

VERKOSTUNG

Auge: Von cremefarbener Kaffeefarbe.

Nase: Mild, süß, Karamell und Apfel.

Mund: Cremig und süß. Mundaftakt mit Aromen von süßem Karamell und Äpfeln. Abgang mit Vanille.

TIPPS UND VEREINBARUNGEN

- Aufbewahrung: Verschluss kann die Flasche bei Raumtemperatur 2 Jahre lang aufbewahrt werden. Nach dem Öffnen der Flasche kühl lagern und innerhalb von sechs Monaten verbrauchen.
- Als Aperitif und Digestif: pur, gekühlt auf Eis servieren.
- In der Küche: Verwendung in der Pâtisserie, als Topping für Desserts auf Apfelbasis. Köstlich mit einer Vanillekugel.



Flaschentypen: 50 cl - 70 cl

>> Lesen Sie das technische Datenblatt von Dream (Inhalt 70 cl)



DOMÄNE FAMILIE DUPONT

14430 VICTOT-PONTFOL - FRANKREICH

TEL.: +33 (0)231.632.424 - FAX: +33 (0)231.631.476 - EMAIL: INFO@CALVADOS-DUPONT.COM