

LICOR CAFÉ

Denominación:

Bebida espirituosa obtenida a partir de la combinación de aguardientes de orujo, café y azúcar

Categoría:

Licor

Proceso de elaboración:

Bebida espirituosa obtenida a través de una mezcla de una maceración de granos de café en aguardiente de orujo de 48º

Graduación:

26º +/-3

Características Organolépticas:

A la vista

Color caoba intenso. Muy denso y brillante

A la nariz

Gran intensidad aromática, en la que destaca la armónica combinación de notas de orujo y café ligeramente tostado.

Claros notas de cacao y vainilla

A la boca

Suave untuoso, complejo, matices de orujo combinados con el amargor del café. Retrogusto muy amable y persistente

Conservación:

Como norma general en lugares bien ventilados y alejados de fuentes de calor

Forma de consumo:

Para su uso principal sírvase bien frío, mejor en chupito helado o copa con hielo. La temperatura idónea de servicio son los 8-10º

Bebida de sobremesa que reinventa la tradición de acompañar una tertulia de un buen café.

También puede emplearse como topping o acompañamiento de helados o postres

Formatos:
