

BOLS CREME DE CACAO BROWN БОЛС КРЕМ ДЕ КАКАО БРАУН



Ликёр

Зона производства: Нидерланды, Амстердам

Крепость: 24%

Объем бутылки: 0,7 л



Lucas Bols - одна из старейших в мире компаний по производству ликёров. Её история началась более 440 лет назад, в 1575 году, когда семья Bols начала производство ликеров на небольшой амстердамской дистиллерии. Первые ликеры были больше похожи на лекарственные настойки.

В 18 веке Амстердам стал одним из самых важных торговых городов в мире, куда из всех уголков света привозились специи и травы, которые в компании Bols использовали для создания восхитительных ликеров, ставших очень популярными. Тогда же, в 18 веке, завод начал продавать свои ликеры по всему миру.

В 1820 году был разработан новый революционный напиток Bols Genever. В первой в мире книге рецептов коктейлей, написанной в 1862 году барменом Джерри Томасом, рецепт каждого четвертого коктейля предусматривал Bols Genever в качестве основы.

В 2004 году совместно с барменским сообществом была создана знаменитая бутылка для эффективного использования за барной стойкой.

Компания Lucas Bols тщательно и скрупулёзно подходит к выбору ингредиентов для создания ликеров. Сегодня Lucas Bols является независимой компанией, продукция которой продается более чем в 110 странах мира. Компания владеет самой большой базой рецептов изысканных коктейлей, многие из которых изготавливаются с использованием Bols.

Bols Creme de Cacao Brown – это высококачественный ликер, который производится из обжаренных какао-бобов и смеси различных трав, которые наделяют напиток богатым цветом, великолепным ароматом и неповторимым вкусом.



Органолептические характеристики:

Цвет: тёмно-коричневый.

Аромат: яркий, интенсивный: угадываются нотки темного шоколада, какао темной обжарки, апельсина и ванили.

Вкус: прекрасно сбалансирован, богатый и элегантный, насыщенный, чуть горьковатый, с приятным продолжительным послевкусием.

Способы употребления:

Подавать в качестве дигестива или с десертами, в составе коктейлей, в чистом виде, с колотым льдом. В 80-х годах ликёр Bols Crème de Cacao Brown использовался главным образом для коктейлей на основе сливок и для подачи с мороженым. Он отлично подходит для таких коктейлей, как Mulata Daiquiri и After Eight.