

# BOLS DRY ORANGE CURACAO

## БОЛС ДРАЙ ОРАНЖ КЮРАСАО



**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.

Основной ингредиент ликера Bols Dry Orange Curacao - подсушенная кожура горьковатых апельсинов. Благодаря ей ликер приобретает темно-оранжевый цвет и неповторимый комплексный аромат и вкус.

Dry Orange Curaçao - один из старейших ликеров Bols. Впервые он был представлен на Всемирной выставке в Антверпене в 1885 году, когда журналист описал его как «нектар богов».



### Органолептические характеристики:

**Цвет:** красно-оранжевый.

**Аромат:** яркий, интенсивный: угадываются нотки черной смородины, карамели, ванили и пряностей.

**Вкус:** прекрасно сбалансирован, богатый и элегантный, с приятным продолжительным кисло-сладким послевкусием.

### Способы употребления:

Подавать в качестве дигестива или с десертами, в составе коктейлей, в чистом виде, с колотым льдом. Dry Orange Curaçao является единственным ингредиентом, который можно использовать для приготовления некоторых из самых популярных в мире ромовых коктейлей. Например таких, как Mai Tai, Orange Collins, Pegu Club.