



Amarula Vanilla Spice

Der Premium-Cream Amarula erweitert mit dem neuen "Vanilla Spice" das Angebot für Cream-Fans.

Made from Africa

Basis der Rezeptur ist die Frucht des exotischen Marula-Baums, der nur in den warmen Regionen des subäquatorialen Afrikas wächst und sich nicht kultivieren lässt. Nachdem die Frucht von Ortsgemeinschaften von Hand geerntet wurde, wird das Destillat der Marula Frucht 2 Jahre lang in französischen Eichenfässern gelagert. Danach wird das Destillat mit frischer Sahne verfeinert und – zusätzlich zur Original Amarula-Rezeptur – noch weitere afrikanische Zutaten hinzugefügt, die der neuen Line Extension die besondere afrikanische Würze verleihen, wie Vanille aus Madagaskar und Ingwer aus Nigeria.

Im Trend der Zeit

Inspiration für den neuen Amarula ist die wachsende Beliebtheit exotischer Gewürze wie Koriander, Piment, Zimt und Ingwer.

Trinkempfehlung: pur/auf Eis.

Der Elefant – das Wappentiers des Creamlikörs aus Afrika

Der charakteristische Elefant prägt auch bei Amarula Vanilla Spice das Etikett. Elefanten stellen einen wichtigen Teil des afrikanischen Naturerbes dar und gehören fest zur Geschichte des Creamlikörs Amarula, der sich bereits seit über 16 Jahren intensiv für den Erhalt freilebender Elefanten in Südafrika einsetzt.