



## **BOLS LIQUEUR CACAO BROWN**

Basis dieser Likörspezialität sind ganze geröstete Kakaobohnen, die zunächst in grobe Stücke zerkleinert und anschließend mit Alkohol über mehrere Wochen extrahiert werden. Es entsteht ein dunkelbrauner Auszug, dem dann noch ausgewählte aromatische Kräuter hinzugefügt werden. Auf diese Weise erhält BOLS Cacao Brown einen unnachahmlichen Kakaogeschmack. BOLS Cacao Brown darf als ausgesprochener Klassiker in keiner Bar fehlen, denn er lässt sich sehr vielseitig einsetzen.

BOLS Cacao Brown schmeckt nach dunkler Schokolade, im Gegensatz zum destillierten Bols Cacao White, der wie Milkschokolade schmeckt.

Lucas Bols begann im 19. Jahrhundert mit der Herstellung von Kakaolikör, als Schokolade in Getränken in Mode kam.

Farbe: Dunkles sattes Schokoladenbraun

Aroma: Kakao

Geschmack: Süß, voll, lang anhaltend

Alkoholgehalt: 24% vol.