

LICOR - MANDARINE NAPOLEÓN - 700 ML

NAPOLEON



País / Región / D.O

BELGICA



Historia

Mandarine Napoléon se embotelló por primera vez en 1892, se dice que es un favorito personal de Napoleón Bonaparte. De hecho, fue el médico de Napoleón, Antoine-Francois de Fourcroy, quien primero tuvo la idea de macerar mandarinas en alcohol y luego mezclar el destilado con coñac. El conocido licor con su indiscutible sabor ha ganado muchos premios internacionales y se vende en 137 países de todo el mundo.



Descripción de Producto

Mandarine Napoléon es un licor a base de coñac infundido con mandarina. Es complejo, rico y con cuerpo, perfecto para caballeros y mujeres exigentes. Color: Ámbar cálido y brillante. Color amarillo anaranjado dorado. Cata en nariz: Ralladura de mandarina natural con un toque amaderado y un matiz de coñac intenso Paleta de: mandarina dulce con nuez moscada, canela y toques de mermelada y regaliz Finalizar: Suave, dulce y seco



Ingredientes

Licor de mandarina, agua, alcohol, azúcar, destilado de mandarinas y naranjas maceradas, hierbas y plantas, cogñac (5%). Colorante: Carmín, cochinilla y caramelo.



Maridaje

Solo, en bebidas con o sin hielo, aperitivo con zumo de naranja, en cócteles o incluso en la cocina, como acompañante e crepas y bizcochos.



Conservación

Conserva a temperatura ambiente fresca y sin estar directamente expuestos al sol para evitar su evaporación, por lo que también deben ir bien sellados y en posición vertical.

Alc.Vol : 38.00%



ANTZARA
Gourmet Online