

KAFFEELIKÖR

BESCHREIBUNG:

Sehr intensiver Duft nach Espresso-Kaffee.

Am Gaumen bestätigt sich die Intensität des Produktes und eine angenehme Süße ist erkennbar.

25% Vol. 0,35L

HERSTELLUNG:

Ausgewählte Kaffeebohnen werden durch hauseigene Rezeptur zum Likör verarbeitet.

Sehr intensiver Duft nach Kaffee.

LAGERUNG: 5 Monate im Stahlbehälter

SERVIERTEMPERATUR: 12-15°C

