

Licor de Café HS

Produzido a partir de álcool de cereais, xarope de açúcar, água de nascente e café moído de fresco coado de forma tradicional, obtivemos um licor que respeita os mais altos padrões de qualidade técnicos e sensoriais.

A base desta receita teve origem em Castelo Branco, numa antiga fábrica de licores artesanais, onde sempre imperou a produção de produtos de elevada qualidade. Dadas as nossas recordações de um famoso e extraordinário licor de café e por termos ligações com a licoreira, hoje com 85 anos, pedimos-lhe a receita e a sua ajuda na produção deste licor de café, que acima de tudo demonstra o sabor de um café tipicamente português.

Este licor é há largos anos consumido puro ou apenas com umas pedras de gelo. Aproveite e explore-o, também, em fabulosos cocktails como por exemplo, o Expresso Martini.

Notas de Prova

No nariz demonstra imediatamente, de forma pronunciada, o aroma a café, com ligeiras notas torradas.

Na boca é muito equilibrado, com volume e riqueza de sabor, onde se denota perfeitamente o sabor do café, como se tivesse sido acabado de coar .

Produto . Licor de Café HS

Produtor . Gurus dos Licores, Lda

Álcool . 20,0% vol.

Capacidade: 700ml

Unidades por Caixa: 6

