

Chambord likér Black Raspberry v krabičce 0.5l

» Destiláty



EAN

8004027034361

Kód produktu

L1003210

Chambord je světoznámý malinový likér, který se poprvé vyrobil v údolí Loire v 17. století. Vyrábí se z černých malin, vanilky z Madagaskaru a marockých citrusových slupek, které se namáčejí do koňaku a sladí medem. Poutavý design této láhve nebyl inspirovaný svatým ručním granátem, ale královským jablkem - křesťanským symbolem, který se používal během středověku. Kříž obklopuje kouli, která představuje zeměkouli.

Dostupnost na hlavním skladě:
Dostupné množství u dodavatele:

expedujeme ihned
Skladem

Chambord likér Black Raspberry v krabičce 0.5l

» Destiláty

Popis

Výjimečný francouzský likér má nádhernou bohatou barvu červeného odstínu. Ve vůni jsou cítit tóny sladkých vyzrálých malin. Chuť je rafinovaně plná, sladká a na patře dlouze zanechává chuť malinového sirupu. Velmi delikátní. Recept na Chambord Liqueur Royale de France vešel do historie v roce 1685, kdy byl vytvořen pro tehdejšího „krále Slunce“ Ludvíka XIV. na zámku Chambord. Jeho nádherný vzhled dotváří zbytek jeho královského charakteru. Nejlepší přírodní ingredience, jako jsou ostružiny, maliny a samozřejmě ten nejjemnější francouzský koňak, dodávají likéru Chambord vynikající, luxusní chuť. Ovocné z malin a ostružin, jemného medu a madagaskarské vanilky. Chambord se vyrábí z těch nejkvalitnějších ostružin a malin, nejjemnějších koňaků a přírodních ingrediencí z madagaskarské vanilky, marocké citrusové kůry, medu, delikátních bylin a koření. Je to super prémiová značka s unikátním chuťovým profilem, který má kolem sebe spoustu dalších značek, které tuto chuť zkoušejí napodobit, ale výsledek není nikdy takový komplexní. Je to vysoce přizpůsobivý, plně přírodní ostružinový likér, který dokáže snadno přeměnit obyčejný nápoj na neobyčejný koktejlový zážitek. Je to značka rychlé si získávající přízeň konzumentů a barmanů, jakmile odhalí mnoho benefitů tohoto produktu. Srdce a duše francouzského nápoje jsou zakořeněny v lásce k luxusu. Francie je známé jako vůdce ve stylu a kvalitě. Francouzská móda, francouzská kuchyně, francouzská vína a šampaňské jsou ve světě vnímány jako nejlepší z nejlepších. Chambord je část tradice, výjimečnosti a dobrého vkusu. Chambord je inspirovaný unikátním ostružinovým likérem vyráběným ve Francii v údolí Loiry v 17. století, kdy bylo běžné konzumovat likéry a koňaky s delikátními pokrmy. Tento likér byl představen vládnoucímu králi Ludvíku XIV. během jeho návštěvy na zámku Château de Chambord. Dnes ostružinový likér Chambord nadále reprezentuje éru luxusu a požitkářství, a to počínaje jeho sametovou konzistencí až po jeho tvar korunovačního jablka. Chambord se vyrábí v umělecké destilérii v oblasti La Sistiére, ve velkolepém zámku usazeném v Cour Cheverny v údolí řeky Loiry. Údolí Loiry je víceméně známé jako Zahrady Francie, které se nacházejí dvě hodiny od Paříže. Tato oblast je známá svou architekturou, kulturním zázemím a výjimečnou krásou. Unikátní tříúrovňový proces výroby spojuje všechny ingredience k vytvoření takového druhu likéru, který vlastní ne sporně úroveň přírodní komplexnosti, chuti a vůně. Infúzovanie na získání první chuti: první krok začíná promícháním ostružin a malin, které se následně máčí v ušlechtilých francouzských destilátech během čtyř týdnů až do dosažení bohaté ovocné infuze. Získání chybějící chuti: během druhého kroku se přidává druhá dávka lihovin, aby prošla ovocem a získala závěrečný tón z celé ovocné směsi. Infuze odpočívá 2 týdny a pak se louhovaný destilát odsává a zbývající ovoce se jemně lisuje kvůli získání přírodních cukrů a šťáv.

Hlavní parametry

Značka	Chambord
Druh	likér z ovoce
Původ	Francie
Zrání	v dubových sudech
Objem	500 ml
Alkohol ABV	16,50 %
Balení	dárkové, krabička & tuba, Luxusní

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	likér
Složení	voda, líh, cukr, extrakty z ovoce a rostlin
Výrobce	Brown Forman Czechia, Klimentská 1216/46, Praha 11000, Česká republika
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergen. Přesné složení a alergen jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.