

# Mozart likér White Chocolate 0.5l

» Destiláty



EAN	9013100053303
Kód produktu	LI005845

Likér Mozart White Chocolate Cream je luxusní, jemný a lehký krémový likér, který dokonale zachycuje chuť tekuté bílé čokolády s tóny bourbon vanilky z Madagaskaru a čerstvé smetany. Vyrábí se výhradně z přírodních ingrediencí, včetně čerstvé smetany, kakaového másla a čistého řepného destilátu, a je zcela bez lepku. Oproti jiným krémovým likérům na trhu má přibližně o třetinu nižší obsah tuku, což mu dodává lehčí texturu a méně přeslazený pocit na jazyku. Pro získání intenzivní a autentické chuti vanilky a kakaa se využívá šetrný proces studené macerace extraktů, nikoliv tepelné úpravy, což pomáhá zachovat delikátní aromatické látky. Díky své jemné a vyvážené chuti je oblíbenou ingrediencí. Je ideální pro použití v dekonstruovaných dezertech, ve zmrzlinových pohárech, kávových specialitách nebo v sofistikovaných krémových koktejlech. Likér má lákavou mléčně bílou barvu a neprůhlednou, dokonale hladkou texturu, která je výsledkem precizního procesu emulgace v destilérii Mozart v Salcburku.

**Vůně:** Krémová, intenzivní a lákavá. Dominují tóny vanilkového lusku z Madagaskaru, slaného másla, karamelu a bílé čokolády. Aroma je bohaté, ale jemné.

**Chuť:** Máslová, sametově hladká a krémová. Připomíná rozpuštěnou bílou čokoládu nebo vanilkový pudink. Chuť je jemně sladká, dokonale vyvážená a postrádá jakoukoli umělou pachutí.

**Závěr:** Středně dlouhý, čistý a hřejivý. Dozvuk je krémový s přetrvávající sladkou a vanilkovou dochutí, která na patře zanechává pocit lehkosti a jemnosti.

Dostupnost na hlavním skladě:	5,00 ks
Dostupné množství u dodavatele:	Skladem

# Mozart likér White Chocolate 0.5l

» Destiláty

## Popis

Destilerie Mozart se sídlem v rakouském Salcburku představuje světový unikát, který se již přes šedesát let věnuje výhradně umění výroby čokoládových likérů. Jedním z nejvíce fascinujících rysů jejich výroby je proces zvaný zvukové mletí, při kterém se do kakaového rmutu během míchání pouští hudba Wolfganga Amadea Mozarta. Nízké frekvence mistrovských skladeb napomáhají k dokonalému rozbití pevných částic kaka, což ve výsledku zajišťuje neuvěřitelnou hladkost a krémovost nápoje. Každá láhev je dodnes ručně balena do charakteristické hliníkové fólie, která ji chrání před světlem a zároveň odkazuje na luxusní vzhled tradičních Mozartových koulí. Destilerie si zakládá na nekompromisní kvalitě surovin, kdy kombinuje čerstvou rakouskou smetanu se specifickými odrůdami kakaových bobů ze západní Afriky a pravou bourbon vanilkou z Madagaskaru. Díky této úzké specializaci a preciznímu řemeslu si lihovar vydobyl pozici globálního lídra v kategorii prémiových čokoládových lihovin. Každý produkt z jejich portfolia tak není jen obyčejným likérem, ale výsledkem spojení hudebního dědictví, moderní technologie a poctivé cukrářské tradice. V roce 2026 zůstává tato salcburská manufaktura vyhledávaným cílem znalců, kteří oceňují, že i při celosvětovém úspěchu zůstává výroba autentická a věrná svým kořenům.

## Hlavní parametry

Značka	Mozart
Druh	čokoládový & kakaový likér
Původ	Rakousko
Příchuť	Čokoláda, Smetana
Charakter	sladké & Dolce & Doux & zbytkový cukr nad 45 g/l, hedvábně smetanový
Objem	500 ml
Alkohol ABV	15,00 %
Balení	holá lahev

## LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	likér
Složení	voda, líh (destilát z cukrové řepy nebo třtiny), smetana, cukr, přírodní aroma, bourbon vanilka (extrakt), kakaové máslo, emulgátory
Alergeny skupina I.	Mléko a výrobky z něj (včetně laktózy)
Alergeny skupina II.	Sojové boby a výrobky z nich
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergen. Přesné složení a alergen jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.