



# MASCARÓ

DESTIL·LAT DE CACAU  
KKO

MASCARÓ ha creat, juntament amb el reconegut Mestre xocolater ENRIC ROVIRA un destil·lat de cacau que evoca tot el sabor d'aquest fruit en estat pur.

Aquest destil·lat de cacau ha estat elaborat a partir de la destil·lació de faves de cacau de la collita 2007 originaris de la plantació "Terreiro Velho", propietat del Sr. Claudio Corallo a la illa de São Tomé e Príncipe.

#### TAST:

- Al ser un producte procedent d'una destil·lació i al no haver envellit en fusta, el color del KKO és totalment transparent.
- Aroma intensa amb tota la potència d'aquest fruit amb notes a fruites tropicals.
- En boca tenim un producte delicat i elegant però a la vegada potent en sabor. En post-gust apareixen unes certes notes torrades que prolonguen la seva presència en boca.

#### SERVEI:

Pot prendre's tant en fred com a temperatura ambient.

#### CONSUM:

Es poden fer combinacions interessants tant en la elaboració de postres com en rebosteria.

És un destil·lat innovador ideal per la preparació de còctels.



#### INFORMACIÓ TÈCNICA

PRODUCTE:  
Destil·lat de Cacau

ANÀLISI:  
Grau Alcohòlic: 40%  
Sucre : 40 gr./l

Gaudeix d'un consum responsable 40º