



MASCARÓ

DESTILADO DE CACAO
KKO

MASCARÓ ha creado junto al reconocido chocolatero ENRIC ROVIRA un destilado de cacao que evoca todo el sabor de este fruto en estado puro.

Este destilado de cacao ha sido elaborado a partir de la destilación de nibs de cacao, cosecha de 2007 de la plantación "Terreiro Velho", propiedad del Sr. Claudio Corallo en la isla de São Tomé e Príncipe.

CATA:

- Al ser un producto procedente de una destilación y al no haber envejecido en madera, el color del KKO es totalmente transparente.
- Aroma intenso con toda la potencia de esta fruta con notas a frutos tropicales.
- En boca tenemos un producto delicado y elegante pero a la vez potente en sabor. En retrogusto aparecen unas ciertas notas tostadas que prolongan su presencia en boca.

SERVICIO:

Puede consumirse tanto en frío como a temperatura ambiente.

CONSUMO:

Interesantes sus combinaciones en la elaboración de postres y repostería.

Destilado innovador e ideal para la elaboración de coctelería.



Disfruta de un consumo responsable 40°

INFORMACIÓN TÉCNICA

PRODUCTO:

Destilado de Cacao

ANÁLISIS:

Grado Alcohólico: 40%

Azúcares : 40 gr./l