



Økologisk brennevin fra Fedje!

Håndverksdestilleriet Feddie Ocean Distillery holder til på Fedje, en vakker øykommune i Nordhordland. Her lager vi økologisk whisky, akevitt og gin. Og kaffelikør.

DELUXE Coffee Liqueur

Vi i Feddie har mange venner som er dyktige på veldig mye. Våre venner i Fuglen er dyktige når det gjelder kaffe, og derfor fant vi ut at det var en veldig god ide å lage en kaffelikør med dem.

Kaffen vi har benyttet, er økologisk Chelbesa kaffe fra Etiopia.

Grovkvernet kaffe er maserert i økologisk hvetesprit i noen dager, deretter tilsetter vi sukker, sitronsyre og litt salt. Sitronsyren og saltet er benyttet for å løfte frem de fruktige aromaene etiopisk kaffe er kjent for.

Ingredienser

Økologisk hvetesprit, økologisk Chelbesa-kaffe, økologisk sukker, sitronsyre og salt.

Smaksbeskrivelse

På nesen finner vi rabarbrarot, kvann, lakrisrot, tørket blomst, mandel og kakao.

I munnen er den bløt og saftig med smak av rabarbra, nype og markjordbær. Avslutter med tydelig kaffe, frukt og bær. Søt, uten å være klissete.

Produksjonsmetode

Økologisk Chelbesa kaffe er maserert i hvetesprit, for tilsetning av sukker, sitronsyre og salt.

100 g/l sukker.



Produktinfo

EPD nr.	6156384
Vinmonopol nr.	14797602
Alkohol	25 %
Volum	50 cl
Antall i kasse	6