

Økologisk brennevin fra Fedje!

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

Våre destillatører sørger for at våre produkter til enhver tid holder høy kvalitet. Merkevareambassadør og produktutvikler, Therese Storebø Østervold, er også en anerkjent cocktailbartender, noe som sikrer at våre oppskrifter lages med tanke på hvordan produktene brukes.

Deluxe Coffee Liqueur

Ingredienser

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

Smaksbeskrivelse

På nesene 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 fra Etiopia. Grovkvernet kaffe er maserert i økologisk hvetesprit i noen dager, deretter tilsatt sukker, sitronsyre og litt salt. Sitronsyren og saltet løfter frem de fruktige aromaene etiopisk kaffe er kjent for.

Produktinformasjon

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

