# Zuidam Chocolat Liqueur

## - Nederland

Deze zuiver natuurlijke chocoladeliqueur wordt gemaakt van vers gebrande cacaobonen, echte Bourbon vanillestokjes uit Madagascar en Franse cognac. De hele cacaobonen worden vers gebrand en daarna zo snel mogelijk onder alcohol gezet, om vervolgens acht tot negen maanden te trekken op alcohol. Door de lange trektijd en het feit dat alleen hele cacaobonen worden gebruikt, ontstaat er een extract dat een bijzonder mooie en rijke chocoladesmaak heeft. Nadat deze ingrediënten de kans hebben gehad om te rijpen, ontstaat deze bijzondere chocoladeliqueur.




Persoonlijke proefnotitie

WOUDENBERG
Wijnhandel

Wijnhandel Woudenberg
Junusstraat 57
6701 AX Wageningen
0317-412301
www.woudenbergdranken.nl