

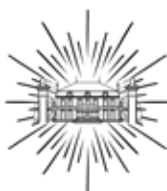
KOTA

PANDAN LIQUEUR



Facts/ Herstellung	Pandan ist eine in Südostasien beheimatete Pflanze. Ihre langen Blätter mit dem subtilen Geschmack von Vanille, Mandeln, Butter und frisch geschnittenem Gras sind tief in der asiatischen Esskultur verwurzelt. Aufgrund dieser Aromen wird die Pflanze auch „Vanille Asiens“ genannt. Hergestellt wird der außergewöhnliche Likör in der Destillerie „Gabriel Boudier“ in Dijon, Frankreich. Sie ist bekannt für ihren hohen Qualitätsstandard. Ebenfalls wird dieser Produzent als Experte im Bereich pflanzlicher Infusionen und Extraktionen gesehen. Entwickelt wurde der Likör von dem bekannten Mixologen Nico de Soto. Er besitzt mehrfach ausgezeichnete und berühmte Bars in New York, London und Paris.
Bouquet	Die Nase besticht mit reichen Aromen von Vanille und Butter.
Gaumen	Die Aromen des Bouquets finden sich auch im Geschmack wieder. Wunderbar weich, süß und aromatische Anklänge nach Vanille, Butter, Mandeln und eine leichte feine Frische von geschnittenem Gras.
Empfehlung	Verfeinern Sie ihre Cocktails mit dieser Spezialität.

Artikel-Nr.	Fl.-Größe	Alkohol-gehalt	EAN-Code Flasche	EAN-Code Umkarton
15601	70 cl	18 % vol		



IMPORTER OF FINE SPIRITS
FERRAND
DEUTSCHLAND GMBH

FERRAND DEUTSCHLAND GMBH

58644 Iserlohn • Tel.: 02371-7786210 • office@cognacferrand.de
ferrand-spirits.de • Facebook/Instagram: FerrandDeutschland