



ABADÍA
DA COVA

CREMA DE LICOR CAFÉ

Crema Original de Licor Café de Abadía da Cova.

Elaboración: Agregamos a los destilados una base láctea que aderezamos con nuestra receta personal. Maceramos durante un largo periodo para conseguir un producto único.

Cata: Color arena o madera de Maple. Aromas a vainilla, canela y café, con recuerdo a frutos secos. En boca es voluminoso, con un final dulce que acentúa las notas a cacao y tostados.

Temperatura de servicio: 6/8°.

Grado: 15% vol.

Capacidad: 700 ml.

