

Bottega Cappuccino Crema

Het boeket heeft een harmonieuze balans tussen koffie en melk, met tonen van geroosterde granen, karamel, cacao, vanille en tonen van bloemen en gedroogd fruit. De smaak wekt interesse en is verleidelijk en overtuigend met tonen van room vergezeld met de aangename bittere smaak en de uitgebalanceerde zuurgraad van koffie.

Artikelnummer:	06326980
Land:	Italie
Wijnsoort:	Distillaten
Oogstjaar:	NV
Inhoud:	0,5 L
Smaak:	Vol, Zoet
Producent:	Bottega
Alcoholpercentage:	15%
Flesafsluiting:	Kurk

Cappuccino is een drank gemaakt van koffie en gestoomde melk. In Italië, het land waar het het meest voorkomt, wordt het traditioneel 's morgens, bij het ontbijt of na het ontbijt geconsumeerd, nooit tijdens de maaltijden. Historisch gezien wordt de uitvinding van deze beroemde Italiaanse drank toegeschreven aan kapucijner monnik Marco d'Aviano (1631-1699). Het verhaal gaat dat toen hij in Wenen was, de monnik een café binnenging en, niet in staat om de koffie zo sterk te drinken, vroeg om het zoeter te maken. Ze brachten hem wat melk en de vloeistof werd lichter, waardoor het dezelfde kleur kreeg als de religieuze gewoonte van de monnik. "Kapuziner!" riepen de beschermheren van de afkomst. Tijdens de 18e eeuw verspreidde de drank zich voornamelijk in Friuli Venezia Giulia en door het Oostenrijks-Hongaars rijk. Aan het einde van dezelfde eeuw concentreerde de cappuccino-trend zich op het handmatig bereiden van melkschuim, maar het werd pas aan het begin van de 20e eeuw, met de introductie van de eerste espressomachines op de markt, dat de drank zijn echte uiterlijk begon te krijgen dankzij de bereiding van melkschuim.

Bottega Cappuccino is een romige likeur, aangenaam zoet en met een matig alcoholgehalte, gekenmerkt door onmiskenbare tonen van melk en koffie. Het wordt geproduceerd met melk van de Alpen, dat lang wordt gekookt met verschillende koffieselecties. Dit zijn fijne Arabica-variëteiten van Ethiopische oorsprong. Het Afrikaanse land wordt gekenmerkt door ruige bergen en uitgestrekte vlaktes en wordt beschouwd als de bakermat van de koffie. Door de toevoeging van suiker krijgt Bottega Cappuccino een vleugje uitgebalanceerde zoetheid en aangename romigheid.

Het boeket heeft een harmonieuze balans tussen koffie en melk, met tonen van geroosterde granen, karamel, cacao, vanille en tonen van bloemen en gedroogd fruit. De smaak wekt interesse en is verleidelijk en overtuigend

met tonen van room vergezeld met de aangename bittere smaak en de uitgebalanceerde zuurgraad van koffie.

Dankzij het matige alcoholgehalte is het heerlijk om koud te serveren aan het einde van de maaltijd of in combinatie met koffie of roomijs.