

DESTILERIAS PICO – DESDE 1.824

FICHA TECNICA CACAO PICO



El producto estrella de la destilería siempre ha sido el Gran Licor de Cacao Pico, elaborado de una forma totalmente artesanal a partir de granos de cacao criollos de procedencia venezolanos y ecuatorianos de primera calidad y especialmente aromáticos.

Cacao Pico es ideal para tomar helado, frío con hielo, en cocteles o como ingrediente básico en la repostería. Grandes reposteros de prestigio utilizan Cacao Pico como ingrediente diferenciador y para dar una personalidad única en sus tartas, trufas, mousse o postres en general.

Elaboración: El proceso comienza tostando los granos, seguido por trituración, maceración y, finalmente, la destilación, obteniéndose un licor de exquisito sabor y gusto.

Ingredientes: Granos de cacao tostados y molidos, alcohol de melaza, agua y azúcar blanquilla.

Datos analíticos:

100% Destilación artesanal del cacao

30% VI. Alcohol

Grado alcohólico Baumé: 14,5

Notas de cata: Claro como el cristal en el ojo, con el aroma de un pastel de chocolate recién horneado. Boca: no muy diferente a la vodka, pero con un final de chocolate persistente agradable.

Color / Olor / Sabor / Aspecto: Transparente / A cacao y azúcar / A cacao dulce / Limpio y brillante

Maridajes: Repostería, tartas, trufas, mousses, postres en general. También se puede tomar helado, frío con hielo o en cualquier coctel.

Premios: Múltiples cocteles elaborados con Cacao Pico han sido premiados a lo largo de la historia en diferentes certámenes de mixología, desde el conocido Alexandre con brandy o con ginebra y Cacao Pico al coctel "al liquindoi" ganador del concurso del bicentenario de "La Pepa" en Cádiz 2012.

"Le Salon Saveurs" de París siendo nombrado 2 años consecutivos el mejor licor de la feria.

Año 2.015. Medalla de oro en los premios "Select Spirits International 2.015" de la revista Wine & Gourmet Selection 88/100 puntos

