

## DESTILERIAS PICO – DEPUIS 1.824

### FICHE TECHNIQUE GRAND LIQUEUR "CACAO PICO"



Le produit vedette de la distillerie a toujours été le Grand Liqueur Cacao Pico. Elaboré entièrement à la main à partir de fèves de cacao d'origine créole (vénézuélienne et équatorien) avec haute qualité et particulièrement aromatique. Cacao Pico est idéal à consommer très froid, avec glace, dans les cocktails ou comme ingrédient de base dans la cuisson. Chefs prestigieux, utiliser comme ingrédient Cacao Pico de donner une personnalité différente et unique pour leurs gâteaux, truffes ou des desserts en général.

**Elaboration:** Le processus commence par la torréfaction des fèves, suivi par le broyage, macération et distillation, pour enfin obtenir une liqueur avec saveur exquise et le goût.

**Ingrédients:** Fèves de cacao torréfié, alcool de mélasse, de l'eau et le sucre blanc.

**Informations analytiques:**

100% Distillation artisanale du cacao

30% V.I. Alcool

Niveau d'alcool Baumé: 14,5

**Notes de dégustation:** Clair comme le verre, avec l'arôme de gâteau au chocolat fraîchement cuit. Bouche: similaire à la vodka, mais avec une finale persistante agréable de chocolat.

Couleur: Transparente / Odeur: Cacao et le sucre / Saveur: Cacao / Apparence: Brillant

**Gastronomie:** Pâtisseries, gâteaux, truffes, mousses, desserts en général. Pouvez aussi consommer très froid, avec glace or dans cocktails.

**Prix reçus:** Cocktails élaborés avec Cacao Pico, ont reçu de nombreux prix le long l'histoire dans diverses compétitions de la mixologie. De la célèbre Alexandre avec du cognac ou Gin et Cacao Pico ou le cocktail "al liquindoi" vainqueur du concours du bicentenaire de "La Pepa" à Cadiz 2012.

"Le Salon Saveurs" à Paris, qui a été nommé pendant deux années consécutives meilleur liqueur.

Année 2.015. Médaille d'or dans le prix "Select Spirits International 2.015" pour le magazine Sélection Wine & Gourmet. 88/100 points

