



THE SWEETEST TEMPTATION!

Die belgische Schokolade genießt bekanntlich auf der ganzen Welt den mit Abstand exzellentesten Ruf. Ein Adelstitel, den sie der vollkommenen Alchimie zwischen der Qualität ihrer Zutaten und dem weltweit beneideten belgischen Know-how zu verdanken hat.

Der MACAYA Schokoladenlikör ist das Ergebnis einer Zusammenarbeit mit dem Botschafter der belgischen Schokolade, dem Chocolatier Jean-Philippe Darcis, und verbindet auf hervorragende Art und Weise die authentischsten Aromen der Kakaobohne mit einer reichhaltigen und cremigen Sahne.

Diese vorzügliche 100% biologische Kreation verdankt ihren Namen dem Nationalpark im Süden der Republik Haiti, der von Trinitario Kakaoplantagen umrandet ist. Für Haiti ist es eines der wichtigsten Gebiete für den Erhalt der Biodiversität.

MACAYA®

PREMIUM ORGANIC BELGIAN CHOCOLATE LIQUEUR

**FARBE:**

Hellbraun

AROMA:

Exquisites und feines Kakaoaroma.

GESCHMACK:

Harmonische, reichhaltige und genussvolle Verschmelzung von Kakaobohne und Sahne.

VERZEHR:

Der Schokoladenlikör Macaya kann pur, auf Eis, oder heiß serviert werden und eignet sich ebenfalls als ideale Basis für Ihre Longdrinks, Cocktails und Nachspeisen.

AUFBEWAHRUNG:

Geschlossene Flaschen aufrecht, kühl und dunkel lagern. Nach Öffnung 4 bis 5 Monate haltbar. Geöffnete Flaschen im Kühlschrank aufbewahren.



Agriculture biologique UE
EU biological agriculture
EU biologische landbouw

BE-BIO-01 CERTISYS

BEZEICHNUNG	INH.	ALK. VOL %	ART. N°	FL./ KTN.	KARTONS x LAGEN	KARTONS/ PALETTE	EAN CODE FL. EAN CODE KTN.
MACAYA CREAM LIQUEUR	50 cl	15 %	0012040	6	19 x 5	95	5411772003567 5411772003574