

## **Mozart White Chocolate Vanilla Cream** **Ликер Мо́царт Вайт Чо́клэт Вани́ла Крем**

**Страна производства:** Австрия, г Зальцбург

**Производитель:** Mozart Distillerie

**Категория:** ликер сливочный

**Крепость:** 15 %об.

**Выдержка:** минимум 2 месяца в дубовой бочке

**Состав:** свежие сливки, масло какао, мадагаскарская ваниль «Бурбон», сахарный песок и дистиллят из сахарной свеклы

**Цвет:** сливочный

**Аромат:** нежный, с тонами белого шоколада, ванили и сливок

**Вкус:** сладкий, густой, с нотками молочного и белого шоколада, богатыми тонами сливок и ванили в послевкусии

**Температура подачи:** 12 – 16°C

**Рекомендации по употреблению:** в чистом виде со льдом, он великолепно сочетается с кофе, ромом, мороженым. Используется в кулинарии, а также для изготовления премиальных коктейлей.



## **Mozart Chocolate Cream** **Ликер Мо́царт Чо́клэт Крим**

**Страна производства:** Австрия, г Зальцбург

**Производитель:** Mozart Distillerie

**Категория:** ликер сливочный

**Крепость:** 17 %об.

**Выдержка:** минимум 2 месяца в дубовой бочке

**Состав:** свежие сливки, масло какао, мадагаскарская ваниль «Бурбон», сахарный песок и дистиллят из сахарной свеклы

**Цвет:** кофейный

**Аромат:** яркий, с тонами шоколада, ванили, карамели и сливок

**Вкус:** сладкий, густой, с нотками шоколада, богатыми тонами сливок и какао в послевкусии

**Температура подачи:** 12 – 16°C

**Рекомендации по употреблению:** в чистом виде со льдом, он великолепно сочетается с кофе, ромом, мороженым. Используется в кулинарии, а также для изготовления премиальных коктейлей.



## **Mozart Strawberry** **Ликер Мо́царт Стрóбери (Клубничный)**

**Страна производства:** Австрия, г Зальцбург

**Производитель:** Mozart Distillerie

**Категория:** ликер сливочный

**Крепость:** 17 %об.

**Выдержка:** минимум 2 месяца в дубовой бочке

**Состав:** свежие сливки, масло какао, мадагаскарская ваниль «Бурбон», сахарный песок, клубника и дистиллят из сахарной свеклы.

**Цвет:** нежно-розовый

**Аромат:** интенсивный, с тонами белого шоколада, ванили и клубники

**Вкус:** сладкий, густой, с нотками белого шоколада, тонами сливок и свежей клубники в длительном, ярком послевкусии

**Температура подачи:** 12 – 16°C

**Рекомендации по употреблению:** в чистом виде со льдом, он великолепно сочетается с кофе, ромом, мороженым. Используется в кулинарии, а также для изготовления премиальных коктейлей.



## Mozart Dark Chocolate

### Ликер Моцарт Дарк Чоклэт (выводимый)

**Страна производства:** Австрия, г Зальцбург

**Производитель:** Mozart Distillerie

**Категория:** ликер сливочный

**Крепость:** 17 %об.

**Выдержка:** часть ликера выдерживается 2 года в дубовой бочке

**Состав:** свежие сливки, какао, родом из ЮАР, мадагаскарская ваниль «Бурбон», сахарный песок, полынь и дистиллят из сахарной свеклы.

**Цвет:** темно-каштановый

**Аромат:** интенсивный аромат с тонами горького шоколада, ванили и карамели

**Вкус:** сладкий, густой, с приятной горчинкой, с нотками горького шоколада, легкими тонами сливок и какао в послевкусии

**Температура подачи:** 12 – 16°C

**Рекомендации по употреблению:** в чистом виде со льдом, он великолепно сочетается с кофе, ромом, мороженым. Используется в кулинарии, а также для изготовления премиальных коктейлей.



## Mozart Chocolate Cream Pumpkin Spice

### Ликер Моцарт Чоколет Крем Пампкин Спайс

**Страна производства:** Австрия, г Зальцбург

**Производитель:** Mozart Distillerie

**Категория:** ликер сливочный

**Крепость:** 17 %об.

**Состав:** свежие сливки, сахар, какао-порошок, экстракты: корицы, тыквы, ванили, абрикоса, перца чили, гвоздики.

**Цвет:** ярко-апельсиновый

**Аромат:** изысканный, сложный, с нотами пикантной тыквы, кураги, корицы, ванили и гвоздики.

**Вкус:** бархатистый, округлый, насыщенный, раскрывается нотами тыквенного пирога, карамели, молочного шоколада и сладких специй в послевкусии

**Температура подачи:** 12 – 16°C

**Рекомендации по употреблению:** в чистом виде со льдом, он великолепно сочетается с кофе, мороженым. Используется в кулинарии, а также для изготовления премиальных коктейлей.



Исторический путь напитка начался в 1770 году с открытия Кристофом Кенигом винокуренного завода в Германии. Изначально компания занималась производством вин и коньяка. В 1954 году завод переехал в Австрию в город Зальцбург, где вскоре был налажен выпуск шоколадных ликеров. Винокурня стала называть себя Mozart Distillerie, а напиток получил имя знаменитого композитора, появившегося на свет в этой местности.

Рецепт ликера не подвергается огласке, миру известны лишь некоторые его ингредиенты. Среди них – высококачественные сорта какао Форастеро и Тринитарио, которые производят по специальному заказу винокурни, мадагаскарская ваниль и бельгийский молочный и горький шоколад. Какао смешивают со спиртом, полученным путем перегонки из свекольного сока, и выдерживают в дубовых бочках около 2-х месяцев. А для настоя шоколада используется сложная технология метода холодного разжижения шоколада при помощи ультразвука. После этого одна половина настоя дистиллируется, а вторая – идет на другие цели.

### Chocolate Gimlet

Dark Chocolate – 15 мл  
Сухой джин Цитадель – 40 мл  
«Томас Генри Грейпфрут» – 15 мл  
Слегка выжатый лайм – 1 ломтик



### Choco Mint

Список ингредиентов

Gold Chocolate Cream – 30 мл

Свежая мята – 1 веточка

Водка – 30 мл

Ликер Минту – 30 мл

White Chocolate Vanilla Cream – 30 мл

Свежая мята – 1 веточка



### Клубничный Фраппе

Mozart Strawberry - 50 мл

Ванильное мороженое – 2 шарика (100гр) Взбить миксером