

Kimbo Ликер Кимбо

Страна: Италия, Кампания

Производитель: Strega Alberti Benevento SpA

Категория: кофейный ликер

Особенность: для ликера используют исключительно кофейные зерна сорта Арабика, выращиваемые компанией Кимбо, а также спирт с настоем на пряностях, получаемый компанией по производству ликеров Стрэга

Крепость: 30%об.

Цвет: кофейный

Аромат: концентрированный, бодрящий, прекрасно выражены тона поджаренных кофейных зерен и эспрессо, ощущается легкий шоколадный и перечно-пряный оттенок

Вкус: полнотелый, сладкий, кофейный, с нежными нотками ванили, карамели и пряностей в нежном и стойком послевкусии

Температура подачи: 4-10 °C

Рекомендации по употреблению: рекомендуется употреблять в чистом виде в качестве дигестива, как дополнение к кофе, а также в составе коктейлей

Ликер Кимбо появился при коллаборации двух известнейших Итальянских брендов: компании Кимбо- лидеру по выращиванию и поставкам кофейных зерен и готового кофе в Италии и Стрэга- одной из старейших и известнейших в мире компании-производителя одноименного ликера.



Черный Русский

50 мл ликера Кимбо

50 мл водки (например Саарема)

Наполнить бокал льдом, смешать ингредиенты

Белый Русский

50 мл ликера Кимбо

50 мл водки (например Чистые Росы)

50 мл взбитых сливок

Наполнить бокал льдом, смешать алкоголесодержащие ингредиенты, добавить взбитые сливки. Понадобится некоторая сноровка, чтобы все составляющие не смешались.

Эспрессо Мартини

50 мл ликера Кимбо

50 мл водки (например Коскенкорва)

50 мл кофе эспрессо

В идеале нужна кофе машина и шейкер, но в домашних условиях подойдет простой крепкий кофе и венчик.

Смешайте все ингредиенты со льдом, и взбивайте в шейкере около 10 секунд, или с помощью венчика, до образования густой пенки. Процедите все в бокал, оставив лед в шейкере, или в той посуде, в которой взбивали коктейль.

