



OLD ST.CROIX

1838

Cream

WITH A HINT OF
CARAMEL AND SEA SALT

**SALTKARAMEL, FLØDE OG SPIRITUS
I PERFEKT HARMONI**

Old St. Croix Cream Caramel er en luksuriøs flødelikør, hvor silkeblød karamel, havsalt og fyldig spiritus fra Vestindien og Centralamerika smelter sammen i en harmonisk, intens nydelse.

Det er ikke bare en likør – det er en forførende omfavnelse med dybde og varme. Fløden stammer fra fritgående køer i Irland, og det fine strejf af havsalt balancerer karamellens sødme og fremhæver kompleksiteten i den lagrede spiritus. Hver tår er som en flydende dessert – men med en sjæl, der smager af sol, hav og håndværk. Nyd den afkølet, over is, i cocktails eller som en dekadent afrunding på et godt måltid.

Et cremet eventyr begynder her.



SMAGENOTER

<i>Aroma</i>	Lette noter af Caribisk spiritus og gammeldags flødekaramel
<i>Smag</i>	Fyldig fløde og mynte efterfulgt af nedtonede noter af kaffe og et strejf af salt
<i>Eftersmag</i>	Varme noter af Caribisk spiritus med et strejf af egetræ indhyllet i fløde
<i>Farve</i>	Café latte



WWW.OLDSTCROIX.DK