



# FICHA DE PRODUCTO

KOMO COFFEE LIQUEUR

## DESCRIPCIÓN



KOMO es un licor de café artesanal elaborado con 100% granos Arábica de un solo origen y alta altitud, cuidadosamente tostados y extraídos para capturar su máxima expresión aromática. Su perfil único nace de la combinación de café de excepcional calidad con ingredientes crudos de origen meticuloso de Japón, dando como resultado un licor refinado y profundamente aromático.

Para su elaboración se emplea el tradicional método japonés de filtrado por goteo fukuro-tsuri (袋吊り), utilizado habitualmente en la producción de sake. Este proceso lento y extremadamente preciso separa las partículas más gruesas del café, permitiendo que solo el líquido más puro y brillante llegue a la botella. Destaca por su complejidad aromática y su refinado perfil sensorial, diseñado para verdaderos amantes del café,

Inspirado en la leyenda de KoBiMo, un mítico y amigable monstruo de café de Niigata, KOMO combina artesanía, tradición y delicioso sabor.

## NOTAS DE CATA



**NARIZ:** aroma complejo y notable a café tostado, notas de cacao amargo, caramelo suave y ligeros matiz de vainilla natural.

**PALADAR:** sedoso y equilibrado, con una dulzura moderada que deja espacio a la pureza del café.

**ACABADO:** largo, fresco y profundo

## CARACTERÍSTICAS



**Lugar de origen:** Liaoning - China

**Tipo:** Licor de Café

**Destilería:** Porcelain Distillery

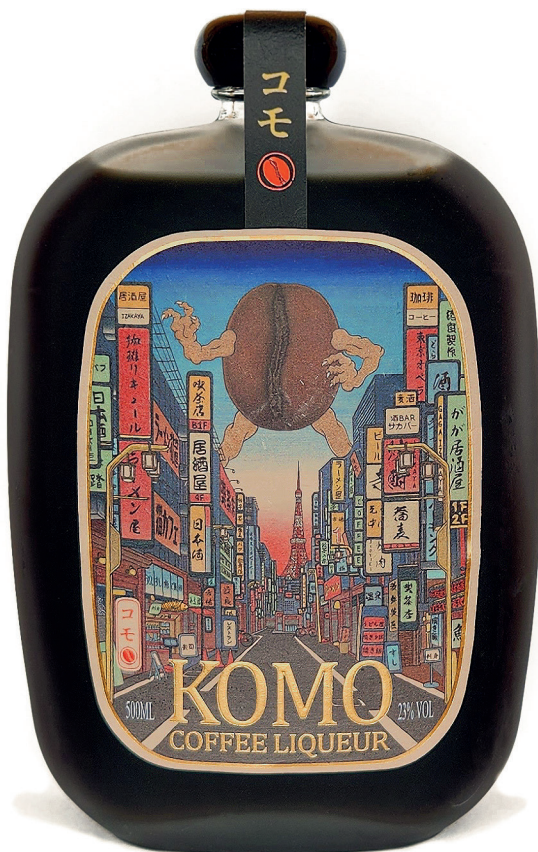
**Volumen Alc:** 23% vol.

**Formato:** 50 cl

## PERFECT SERVE



Perfecto para coctelería o solo con hielo.



**LIBRE DE ALÉRGENOS**