



FICHA DE PRODUTO

KOMO COFFEE LIQUEUR

DESCRIÇÃO



O KOMO é um licor de café artesanal elaborado com 100% grãos Arábica de origem única e alta altitude, cuidadosamente torrados e extraídos para capturar a sua máxima expressão aromática. O seu perfil distintivo nasce da combinação de café de qualidade excepcional com ingredientes crus de origem meticulosa do Japão, resultando num licor refinado e profundamente aromático.

Para a sua produção é utilizado o tradicional método japonês de filtragem por gotejamento fukuro-tsuru (袋吊り), habitualmente empregado na elaboração de sake. Este processo lento e extremamente preciso separa as partículas mais grossas do café, permitindo que apenas o líquido mais puro e brilhante chegue à garrafa. Destaca-se pela sua complexidade aromática e pelo perfil sensorial refinado, criado para verdadeiros apreciadores de café.

Inspirado na lenda de KoBiMo, um mítico e simpático monstro do café de Niigata, o KOMO combina artesanato, tradição e um sabor delicioso.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO



NARIZ: aroma complexo e marcante de café torrado, com notas de cacau amargo, caramelo suave e leves nuances de baunilha natural.

PALADAR: sedoso e equilibrado, com uma doçura moderada que permite destacar a pureza do café.

ACABADO: longo, fresco e profundo.

CARACTERÍSTICAS



Lugar de origem: Liaoning - China

Tipo: Licor de Café

Destilaria: Porcelain Distillery

Teor alcoólico: 23% vol.

Formato: 50 cl

PERFECT SERVE



Perfeito para cocktails ou para ser apreciado

ISENTO DE ALERGÉNICOS

