

НОВИНКА ☆



C.O.D.E

Новинка от C.O.D.E — кордиал «Кокос — Корица — Ладан»: три ноты, особый характер



КОМПЛЕКС **БАР**

Т/Ф: +7 495 431-90-60

info@complexbar.ru

www.complexbar.ru

Компания «Комплекс-Бар» представляет новинку российского бренда C.O.D.E — кордиал «Кокос — Корица — Ладан».

О кордиале

Три выразительные ноты складываются в гармоничную композицию: мягкость кокоса переплетается с пряным теплом корицы, а завершает её благородный смолистый акцент ладана. В результате рождается глубокий, многогранный вкус с тёплым характером и продолжительным послевкусием.

«Кокос — Корица — Ладан» словно приглашает отправиться в далёкое путешествие — туда, где морские маршруты соединяли незнакомые берега, а в трюмах кораблей соседствовали кокосы, пряности и ароматические смолы.

В этой композиции есть настроение затерянного мира: тепло, экзотического и немного таинственного, полного историй, рождённых в дальних странах среди редких специй и благовоний.

Новый кордиал C.O.D.E «Кокос — Корица — Ладан» уже доступен в «Комплекс-Бар». Позвольте этой композиции открыть путь к новым вкусовым сочетаниям — глубоким, многогранным и наполненным атмосферой далёких странствий.



Кордиал «Кокос — Корица — Ладан» C.O.D.E.,
0,5 л,
арт. 5040229.

Вкус и аромат

- **В аромате** — мягкий кокос с кремовыми оттенками и тёплой пряностью корицы. Ладан появляется постепенно, добавляя композиции тонкий смолисто-древесный нюанс — словно аромат восточных благовоний, который ветер приносит с далёкого берега.
- **Во вкусе** — бархатистый кокос с округлой сладостью, который раскрывается пряным теплом корицы. Ладан деликатно вплетается в композицию, оставляя благородные смолисто-древесные оттенки и придавая вкусу глубину.
- **Послевкусие** — длительное, тёплое и обволакивающее. Мягкость кокоса сменяется коричнево-пряными и смолистыми акцентами, оставляя после себя тонкий, почти загадочный шлейф.

Применение

Кордиал C.O.D.E «Кокос — Корица — Ладан» создан для авторских напитков, в которых важны глубина, баланс и характер. Благодаря специально разработанной рецептуре кордиал не сворачивает горячее молоко, поэтому подходит не только для коктейлей и чёрного кофе, но и для капучино, латте и рафа. В алкогольных коктейлях «Кокос — Корица — Ладан» отлично сочетается с джином, водкой, текилой, выдержанным ромом, виски и пряными дистиллятами. Также кордиал можно использовать в безалкогольных коктейлях и лимонадах, где кокос, корица и ладан раскрываются в цельную пряно-ароматическую композицию.

Убе-Латте «Кокос-Пряности»

Ингредиенты:

20 мл кордиала C.O.D.E «Кокос — Корица — Ладан»
3 г порошка «Убе»
200 мл кокосового молока
2 шт зерна кардамона

Украшение:

порошок розовой матчи Doppio.

Метод:

смешать в холодном молоке все ингредиенты, взбить венчиком. Затем подогреть в питчере до температуры 60–65°C и вспенить стимером. Перелить в бокал и посыпать розовой матчей.

Подача:

олд фэшн Probar «Изи Микс», арт. 1021630.

