TIA MARIA

Tia Maria is een zoete likeur met een sterk coffee karakter en een complexe aromatische structuur. Bestaande uit drie significante ingrediënten:

100% ARABICA COFFEE
Biedt de onderscheidende roasted, volle en rijke smaak

MADAGASCAR VANILLE
Geeft zachtheid en rondheid, brengt smaken samen.

JAMAICAN RUM
Het ingrediënt welke body, diepte en structuur geeft.

COLD BREW
In tegenstelling tot vele andere coffee likeuren wordt Tia Maria geproduceerd door middel van de Cold Brew-methode.

GEUR
lichte tonen van chocolade en pijptabak openen het sterke aroma van koffie, gevolgd door hints van gekarameliseerde rietsuiker en vanille.

SMAAK
aanvankelijk zoet in de mond, wordt Tia Maria snel harmonischer dankzij 100% Arabica coffee, gevolgd door de karamelhint van rum en de fruitige tonen van vanille.

Tiamariadrink
Tiamariadrink
Tiamaria.com

ALCOHOLPERCENTAGE 20%
70cl

TIA ESPRESSO MARTINI

25ml Tia Maria
25ml Vodka
Single of dubbele shot espresso

Schenk alle ingrediënten in een shaker gevuld met ijs. Hard shaken en strainen in een martiniglas. Garneer met drie koffie-boontjes

TIA TONIC

50 ml Tia Maria
80 ml Tonic
Zest van grapefruit

Vul een glas met ijs. Schenk de Tia Maria en tonic in het glas. Garneer met zest van grapefruit.

TIA FLAT WHITE RUSSIAN

25ml Tia Maria
25ml Jamaicaanse rum
Shot espresso
5ml bruine rietsuiker
30ml melk
Chocoladepoeder

Giet de Tia Maria, espresso, rum en suikersiroop in een shaker. Vul de shaker met ijs, doe hem dicht en tik om af te sluiten. Schud de shaker hard en snel en strain de inhoud in een met ijs gevuld glas. Werk af door de melk voorzichtig erboven op te schenken.

www.disaronnointernational.nl