



HINTERGRUNDTEXT

Der Herstellungsprozess

Das Ursprungsland von Amarula ist Südafrika. Wichtigster Bestandteil ist die Marula-Frucht, die sich am gleichnamigen Baum finden lässt. Der Marula-Baum ist ein für Südafrika typischer, wildwachsender Baum, der pro Saison über 90.000 Früchte tragen kann.

Die tropisch-herbe, goldgelbe Marula-Frucht umschließt mit ihrer festen Haut das weiße Fruchtfleisch, das den vierfachen Vitamin-C-Gehalt einer Orange hat. Die reifen, pflaumengroßen Marula-Früchte verströmen im Zuge der Reifung ihren besonderen, intensiven süßlichen Duft. Tage- und nächtelang folgen daraufhin die Elefanten dieser Spur durch die Wildnis, um schließlich das reife Obst als Festessen zu genießen. Die Einheimischen nennen den Marula-Baum deshalb auch „Elefantenbaum“ und schreiben den Marula-Früchten geheimnisvolle Heilungs- und Liebeskräfte zu.

Sobald die reifen Früchte des Marula-Baums geerntet, entsteint und geschält sind, wird der Marulasaft aus dem Fruchtfleisch gepresst und im weiteren Herstellungsprozess zu Marulawein vergoren. Dieser wird in traditionellen Kupferkesseln destilliert und reift schließlich bis zur völligen Entfaltung seines typischen Geschmacks zwei Jahre lang in Eichenfässern. Durch die abschließende Verfeinerung mit frischer Sahne entsteht ein angenehm milder Likör mit einem Alkoholanteil von 17 Prozent. Amarula Marula Fruit Cream ist weltweit der einzige Likör, der aus der Marula-Frucht gewonnen wird, und wird aus Südafrika in der 0,05-l- und 0,7-l-Flasche importiert.

Über Amarula:

Basis von Amarula Cream sind die Früchte des wildwachsenden afrikanischen Marula-Baums. Aus dem Fruchtfleisch der goldgelben Früchte wird ein Destillat gewonnen, das zwei Jahre in Eichenfässern heranreift und so sein unverwechselbares Aroma erhält. Das gereifte Destillat ergibt zusammen mit frischer Sahne den feinen Amarula Cream-Likör mit einem Alkoholgehalt von 17 Prozent. Amarula Cream wird seit 1989 hergestellt und mittlerweile in über 100 Ländern vertrieben. Abfüller des Wildfruit-Cream-Liqueur ist die Amarula Distillers Corporation in Stellenbosch/South Africa. Deutscher Importeur von Amarula ist die Diversa Spezialitäten GmbH aus Rheinberg/Niederrhein.

Abdruck honorarfrei. Beleg erbeten.



Pressekontakt:

CrossPR GmbH
Romy Tillack
Hildebrandtstr. 24a
40215 Düsseldorf
Tel: +49 0211. 938853.52
Fax: +49 0211. 938853.60
E-Mail: tillack@crosspr.de
www.crosspr.de