



HINTERGRUNDTEXT

Wie wird Amarula genossen?

Amarula Marula Fruit Cream ist ein rein natürliches Produkt, das seinen Geschmack am besten entfaltet, wenn man es im Kühlschrank lagert. So gekühlt ist Amarula pur oder „cool“ on the rocks ein Genuss.

Mit seinem exotisch-karamelligen Geschmack verzaubert Amarula aber auch im Kaffee („Elefantenkaffee“), als fruchtige Dessertkombination, zu ofenfrischem Strudel oder auf Vanilleeis. Amarula Cream eignet sich auch hervorragend als Basis für faszinierende Fruchtcocktails.

Ob für Cocktails, im Kaffee, über Speiseeis oder als Zutat für zahlreiche Back- und Kochrezepte – Amarula ist in Bars und in der Küche vielseitig einsetzbar.

Eine Auswahl an feinen Rezepten mit Amarula Cream finden Sie auf der Website www.amarula.com bzw. im Deutschland-Blog www.amarula.de/blog.

Oder besuchen Sie uns auf Facebook unter „Amarula Deutschland“.

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