



## DWERSTEG CAFÉ-CRÈME

### Bio-Likör

Aus handwerklich hergestellter Kaffee-Essenz, Bio-Eiern und Vollrohrzucker entsteht in einem besonders schonenden Produktionsverfahren dieser edle Café-Crème Liqueur. Ein Hauch von Bourbon-Vanille vollendet diese Köstlichkeit. Genießen Sie ihn pur, mit Café oder auf Eis. Empfohlene Lagertemperatur: 16 -20 °C

### **Tasting notes**

Dwersteg Brennerei Die Destillerie Dwersteg ist ein Familienunternehmen im Münsterland mit mehr als 130 Jahren Tradition. In ihrer Manufaktur entstehen feinste Liqueure, Spirituosen und Essenzen aus besten Zutaten nach altbewährten Rezepturen. FiGee Fine Goods ist der offizielle Importeur von Dwersteg-Likör in der Schweiz.