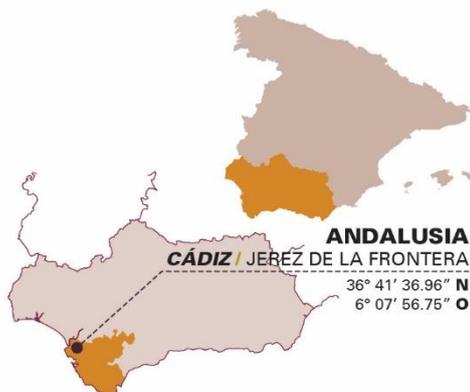




CREMA DE ALBA

JEREZ DE LA FRONTERA/CÁDIZ



- Fondata nel 1877 da Sir **Alexander Williams** e **Arthur Humbert**.
- Da oltre 130 anni simbolo di tradizione e qualità; la Bodegas Williams&Humbert ha partecipato attivamente alla creazione della **denominazione di origine Jerez**.
- **Xérès – Brandy** è riconosciuta come una delle cantine più prestigiose al mondo



TIPOLOGIA

Liquore crema



ZONA PRODUTTIVA

Jerez De La Frontera - Pago Balbaína e Carrascal



MATERIA PRIMA

Brandy Gran Duque d'Alba e crema di latte



LAVORAZIONE

Vengono selezionati accuratamente e miscelati nella giusta proporzione crema di latte e delicati aromi di alta qualità (fra questi, cacao e vaniglia) che, sapientemente combinati con il Brandy proveniente dalle "Soleras" del famoso Gran Duque de Alba, danno come risultato questa deliziosa crema liqueur



GRADAZIONE ALCOLICA

17% Alc. /Vol.



COLORE

Bianco con sfumature dorate, si presenta densa e cremosa



PROFUMO

Ha suggestivi aromi di cacao e vaniglia, e altrettanto seducenti sono i gusti che la caratterizzano



SAPORE

Lascia la bocca piacevolmente vellutata e dolce



CONSIGLI DI CONSUMO

Con ghiaccio, in ogni caso sempre molto fredda. Deliziosa a fine pasto soprattutto accompagnata da un dolce al cioccolato o di frutta