Bandoeng 22 Pandan Likeur

Bandoeng 22 Pandan Liqueur is een bijzondere Nederlandse likeur geïnspireerd op de smaken van Indonesië. De aromatische pandanbladeren en een verfijnde selectie Aziatische specerijen zorgen voor een zacht, tropisch en verrassend veelzijdig smaakprofiel.

De likeur wordt ambachtelijk gemaakt in Schiedam en is ontstaan vanuit de Nederlands Indonesische achtergrond van de oprichters. Pandan, ook wel de vanille van Azië genoemd, staat centraal in het recept en wordt gecombineerd met zorgvuldig geselecteerde specerijen. Hierdoor ontstaat een karaktervolle likeur met een herkenbare groene kleur en een verfijnde geur.

In de smaak komen tonen van vanille, kokos, geroosterde noten, kaneel en een subtiele bloemigheid samen. Bandoeng 22 is heerlijk om puur te drinken met ijs, maar komt ook uitstekend tot zijn recht in cocktails, desserts of als smaakmaker in koffie. Een verrassende likeur voor liefhebbers die graag nieuwe smaken ontdekken.



Proefnotitie

Geur
Aromatisch met tonen van nootmuskaat, cacao, hazelnoot en frisse botanische nuances van pandan.

Smaak
Zacht en romig met indrukken van vanille, kokos, geroosterde noten, amandel, kaneel en een subtiele kruidigheid.

Afdronk
Lang en elegant met florale tonen, een vleugje popcorn en een zachte kruidige warmte.

Wijnen & Gedistilleerd
VAN DER HEIJDEN

Van der Heijden Wijnen & Gedistilleerd
Kruisstraat 85
5612 CD Eindhoven
040-2437543
www.heijdenwijnimport.nl