Datenblatt: Weinquelle Eierlikör Cheesecake 0,5 Liter





## Weinquelle Eierlikör Cheesecake 0,5 Liter

Likör - Eierlikör

Hergestellt aus ausgesuchten Zutaten mit cremiger Textur. Ideal zum Nachtisch.

0.5 Liter - Vol 20%

€ 31,90 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 15,95

Artikel: Weinquelle Eierlikör Cheesecake neues Design

Land: Deutschland Region: Norddeutschland

Alkohol: 20%

Charakteristik: Eierlikör gibt es weltweit unter unterschiedlichen Namen (z.B. Eggnog, Puebla, etc) - die

Herstellung ist aber überall sehr ähnlich. Hier in Deutschland erfreut sich der Eierlikör seit jeher

besonders großer Beliebtheit.

Unser hauseigener Eierlikör Cheesecake zeichnet sich durch seinen hohen Anteil an Eigelb aus und erhält dadurch seine wundervolle Cremigkeit. Der Eierlikör Cheesecake erinnert an Omas cremigen Käsekuchen und lässt einen auch gerne in wohligen Erinnerungen schwelgen.

Geschmack: Der Geschmack lässt Erinnerungen an selbstgebackenen, cremig zarten Käsekuchen wach

werden, verbunden mit dem Wunsch nach einem weiteren "Stück".

Trinktemperatur: Leicht gekühlt servieren.

Serviervorschläge: Pur, zum Kaffee, über Eis oder zum Backen.

Bei der Auswahl der Eier für unsere hauseigenen Eierliköre legen wir großen Wert auf die Verwendung von Eiern, die ausschließlich aus der Bodenhaltung von KAT zertifizierten bäuerlichen Betrieben stammen.

## Das Eigold

Manchmal lassen sich kleine goldene Punkte oder eine goldene Schleife im Eierlikör entdecken. Es wird liebevoll Eigold genannt. Da ohne Zusatzstoffe gearbeitet wird, kann dies gelegentlich auftreten. Durch kurzes Schütteln lässt sich das Eigold ohne Probleme wieder verteilen.

## Die Alkoholstärke

Bei unserem Eierlikör haben wir uns für eine Alkoholstärke von 20% Vol. Alkohol entschieden, womit er etwas höherprozentiger ist als der Eierlikör anderer Hersteller. Zum einen lässt sich damit geschmacksintensiver backen, und zum anderen benötigt unser hauseigener Eierlikör deshalb kein Mindesthaltbarkeitsdatum.

Produktdetails Zutaten/Allergene

Allergene: Hühnerei, Haselnuss

Weitere Angaben

Ursprungsland: Deutschland

Unternehmen: Weinquelle Lühmann Anschrift: Jacobsrade 65, 22962 Siek

Weinquelle Lühmann, Jacobsrade 65, 22962 Siek, Tel.: 04107 / 90 890 0, www.weinquelle.com

**Ladenlokal:** Lübecker Straße 145, 22087 Hamburg, Tel.: 040 / 25 63 91 EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

Letzte Aktualisierung: 09.10.2023