

MOLLY'S IRISH CREAM

IRELAND

Cremet og lækker

Molly's Classic Irish Cream Liqueur er produceret efter den mest moderne teknik, så den selv efter et "hyldeliv" ikke bliver ødelagt, men bevarer sin friskhed, fyldige smag og karakter.

Molly's Classic Irish Cream Liqueur kan nydes afkølet eller som "fløde" i kaffen, til forskellige cocktails samt til dessert, hvor den hældes over flødeis.

KARAKTER	Tør		Sød
FYLDE	Let		Kraftig

Fremstilling

Molly's Irish Cream Liqueur er en førsteklases blanding af frisk fløde, lagret irsk whiskey, lækker irsk spiritus og naturlig chokoladesmag. I Molly's bruges så frisk en fløde som muligt af ypperste kvalitet fra lokalt opdrættede køer, der har gået og nydt græsset på marken. Fløden er faktisk så frisk, at det typisk kun tager 48 timer at få fløden fra ko til flaske. Med Terra Ltd.s lange historik inden for fremstilling af flødelikør og brug af teknologi af højeste og nyeste art, formår de at frembringe Molly's, som uden tvivl er den irske flødelikør, der smager bedst.

Da en stor kendt producent af irsk cremelikør valgte at flytte deres produktion greb de tidligere ansatte chancen. De opkøbte fabrikken, forfinede opskriften, og fremstiller i dag Molly's Irish Cream, der er en let og elegant cremelikør.

Om Producenten

Terra Ltd. ejes af familien McKevitt og er den største familieejede producent af flødelikør i Irland. Med rødder tilbage til 1970'erne, hvor flødelikør blev opfundet er Terra et af de firmaer, der har eksisteret i længst tid i hele verden. Terra producerer bl.a. Molly's Irish Cream og Maloney's Country Cream.

