



005080

CIOK LIQUORE AL CACAO

 Jacopo Poli

 Italien
Venetien

POLI
1898

ARTIKELBESCHREIBUNG

Aus edler Zartbitterschokolade, melkfrischer Milch und dem unbestritten charakteristischsten und sinnbildlichsten Destillat seiner Heimat, dem Grappa, mixt Jacopo Poli diesen köstlich cremigeleganten Poli Ciok Kakaolikör. Mit nur 17% Vol. Alkohol für maximalen Schokogenuss!



Serviertemperatur

6.0 °C bis 11.0 °C

ARTIKELDATEN

Spirituosentyp	sonstige
Gebinde	6 / 0.700 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	8014115005050 8014115015059

ANALYSE

Alkoholgehalt	17.0 %Vol
---------------	-----------

INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält Milch
Inverkehrbringer	Poli Distillerie S.r.l. 36060 Schiavon IT



WEINBEREITUNG

Aus edler Zartbitterschokolade, melkfrischer Milch und dem unbestritten charakteristischsten und sinnbildlichsten Destillat seiner Heimat, dem Grappa, mixt Jacopo Poli diesen köstlich cremigeleganten Poli Kreme 17 Ciok Kakaolikör. Mit nur 17 % vol. Alkohol für maximalen Schokogenuss!

PRODUZENTEN-INFO

Der Grappa ist von der Geschichte, Kultur und Stil her absolut italienisch. Seit vier Generationen gibt die Familie Poli Wissen, Kunst und Leidenschaft für die Destillation an ihre Nachfolger weiter. Die im modernen Stil und mit handwerklichem Geschick hergestellten Destillate, zeichnen sich durch das ausgesuchte Gleichgewicht von Charakter und Eleganz aus.

Die Leidenschaft für den Grappa brennt seit Generationen in den Herzen der Polis. Schon 1898 hatte Urgroßvater Giobatta Titta Poli, heimlich einen kleinen Destillierapparat gebaut, auf einen Handkarren montiert, und war damit von Haus zu Haus gezogen, um Trester zu brennen. Großvater Giovanni nahm das geistige Erbe auf, verwendete allerdings für seinen Brennapparat die umgebaute Dampfmaschine einer Lokomotive. Vater Toni orientiert sich wieder an Titta und konstruierte 1956 die zweite Poli-Brennanlage aus vier Kupferkesseln, der schließlich sein Sohn Jacopo 1983 eine dritte hinzufügte.

Heute sind in der Poli Destillerie fünf diskontinuierliche Brennanlagen in Betrieb: drei aus je vier Kupferbrennkesseln für Wasserdampf (von Titta, Toni und Jacopo) sowie zwei Anlagen mit Wasserbad-Brennkesseln, von denen die eine unter Druck, die andere im Vakuum destilliert. Jacopo Poli: "Es ist einfach, guten Grappa zu destillieren: man braucht nur frischen Trester und hundert Jahre Erfahrung!"