



LAUX

Oktober 2022

LAUX Likör-Spezialitäten für besondere Momente

Wenn sonnengereifte Birne auf Bergamotte trifft, sich die fruchtige Mango, scharfe Chili und kräftiger Kakao zusammentun oder blumige Maracuja mit orientalischem Sternanis liebäugelt – dann entstehen drei aufregende Geschmackserlebnisse für den besonderen Genuss.

Das Geheimnis der neuen LAUX Liköre ist Food-Pairing. Die Zutaten sind so gewählt, dass die Aromen sich ergänzen oder so ungewöhnlich kombiniert sind, dass sie die Geschmackspapillen überraschen. Das schmeckt pur als Digestif oder verfeinert Saucen, Desserts und Drinks mit demselben Prinzip.

Die Likörspezialitäten werden aus besten Zutaten nach eigener Rezeptur von erfahrenen Destillateurmeister*innen in der LAUX Manufaktur hergestellt.

LAUX Birne-Bergamotte Likör – Verführerisch lecker

Intensive Birne trifft auf die leicht-herbe Note der Bergamotte für ein verführerisches Geschmackserlebnis voller Frische. Die italienische Zitrusfrucht ist berühmt für ihre leicht bitteren und säuerlichen Aromen, die dem LAUX Birne-Bergamotte Likör das gewisse Etwas verleihen. Schmeckt besonders lecker gekühlt als Digestif oder in Cocktails.

Tipp: Zu Vanille-Eis und als fruchtiger Extra-Kick in Torten und Desserts.

Alkoholgehalt 20 % Vol.

Unverbindliche Preisempfehlung: EUR 17,95 je 350 ml-Glasflasche, EUR 3,95 je 40 ml-Probierflasche.

Erhältlich über den Online-Feinkostladen www.laux-deli.de oder den Feinkostfachhandel

LAUX Mango-Chili-Kakao Likör – Fruchtig und spicy mit Schokonote

Der LAUX Mango-Chili-Kakao Likör überrascht mit seinem Aromenspiel aus sonnengereifter Mango, herbem Kakao und feuriger Chili im Abgang. Das verführerische Geschmackserlebnis begeistert auch verwöhnte Gaumen mit einer dezenten Süße. Die handgemachte Likörspezialität schmeckt besonders lecker eisgekühlt einfach so oder zum Kaffee, aber auch im Cappuccino als pikantes Extra.

Tipp: Raffiniert als Topping auf Torten und Desserts.

Alkoholgehalt 15 % Vol.

Unverbindliche Preisempfehlung: EUR 14,65 je 350 ml-Glasflasche, EUR 3,95 je 40 ml-Probierflasche.

Erhältlich über den Online-Feinkostladen www.laux-deli.de oder den Feinkostfachhandel

LAUX Maracujalikör mit Sternanis – Fruchtig-erfrischend

Diese LAUX Likör-Spezialität schmeckt wie eine Reise in die Karibik: Die fantastische Kombination von süß-säuerlicher Maracuja und würzig-pfeffrigem Sternanis erinnert an sonnige Strände, Lebensfreude und Reggae-Musik. Der LAUX Maracuja-Sternanis Likör



LAUX

verwöhnt den Gaumen mit erfrischender Fruchtigkeit und dezenter Süße. Der Maracujalikör schmeckt besonders lecker eisgekühlt pur oder im Cocktail.

Tipp: Köstlich als pikant-aromatisches Topping zu Maracuja-Sorbet und Torten.

Alkoholgehalt 15 % Vol.

Unverbindliche Preisempfehlung: EUR 14,45 je 350 ml-Glasflasche, EUR 3,95 je 40 ml-Probierflasche.

Erhältlich über den Online-Feinkostladen www.laux-deli.de oder den Feinkostfachhandel

LAUX

Zur Marke LAUX gehören feinsten Essig und Öl, Gewürzmischungen, Saucen und Senf sowie Spirituosen und Liköre – aus hauseigener Manufaktur in Föhren. Allen gemeinsam sind ein unnachahmlich guter Geschmack, beste Zutaten und die sorgfältige, handwerkliche Verarbeitung. Für echten Geschmack, ohne Kompromisse.

LAUX GmbH

Die LAUX GmbH mit Sitz in Föhren, in der Nähe von Trier, gehört zu den bedeutendsten Premium Manufakturen, Produzenten und Anbietern von Destillerie und von heimischen und internationalen Feinkostprodukten in Deutschland. Das rund 100-köpfige Team arbeitet jeden Tag daran, mit genussvollen Gourmet-Spezialitäten zu begeistern. Unter www.laux-deli.de findet sich der Online-Feinkostladen.

Weitere Informationen über:

Heike Suck, Tel.: 06502 / 93093-47, E-Mail: suck@laux-feinkost.de