

Cuppa Authentic Coffee Liqueur – En hyldest til kaffeelskeren

Oprindelse og filosofi

Cuppa er skabt af den danske familievirksomhed **Pope Spirits**, som bygger på generationers erfaring med vin og spiritus. Likøren er baseret på **rom destilleret af sukkerrør fra Guatemala, Nicaragua og Trinidad & Tobago**, og blandet med **krystalklart, mineralrigt vand fra Bornholm**, hvilket giver en blød og balanceret base.

Aroma og smagsprofil

- **Duft:** Friskbrygget kaffe med noter af mørk chokolade og vanilje.
- **Smag:** Rund og mild med en cremet tekstur. Ingen skarpe kanter – kun varme og blødhed.
- **Eftersmag:** Lang og behagelig, med en subtil sødme der inviterer til en ny tår.

Anvendelse og serveringsforslag

Cuppa er en alsidig likør, der kan nydes på mange måder:

- **Rent:** Som en *after-dinner drink* – elegant og afslappende.
- **Til dessert:** Hældet over vaniljeis, brugt i tiramisù eller chokoladekager.
- **I cocktails:** Perfekt til Espresso Martini, Black Russian eller som twist i Irish Coffee.

Fakta og specifikationer

Egenskab	Detalje
----------	---------

Alkoholprocent	18%
----------------	-----

Volumen	50 cl
---------	-------

Type	Kaffelikør
------	------------

Producent	Pope Spirits
-----------	--------------

Oprindelse	Danmark (med international rombase)
------------	-------------------------------------

Karakter og stemning

Cuppa er ikke bare en likør – den er en *oplevelse*. Den taler til kaffeentusiasten, til den der elsker varme, dybde og finesse. Den er lige dele hyggelig og sofistikeret, og den passer perfekt til både stille stunder og festlige lejligheder.

Cuppa Authentic Coffee Liqueur – Eine Hommage an den Kaffeeliebhaber

Herkunft und Philosophie

Cuppa wird von dem dänischen Familienunternehmen Pope Spirits hergestellt, das auf Generationen von Erfahrung mit Wein und Spirituosen zurückblickt. Der Likör basiert auf Rum, der aus Zuckerrohr aus Guatemala, Nicaragua und Trinidad & Tobago destilliert wird, und wird mit kristallklarem, mineralreichem Wasser von Bornholm gemischt, was eine weiche und ausgewogene Basis ergibt.

Aroma und Geschmacksprofil

- **Duft:** Frisch gebrühter Kaffee mit Noten von dunkler Schokolade und Vanille.
- **Geschmack:** Rund und mild mit einer cremigen Textur. Keine scharfen Kanten – nur Wärme und Sanftheit.
- **Nachgeschmack:** Lang und angenehm, mit einer subtilen Süße, die zu einem weiteren Schluck einlädt.

Anwendung und Serviervorschläge

Cuppa ist ein vielseitiger Likör, der auf viele Arten genossen werden kann:

- Pur: Als After-Dinner-Drink – elegant und entspannend.
- Zum Dessert: Über Vanilleeis gegossen, in Tiramisu oder Schokoladenkuchen verwendet.
- In Cocktails: Perfekt für Espresso Martini, Black Russian oder als Twist im Irish Coffee.

Fakten und Spezifikationen

Eigenschaft **Detail**

Alkoholgehalt 18 %

Volumen 50 cl

Typ Kaffeelikör

Hersteller Pope Spirits

Herkunft Dänemark (mit internationaler Rumbasis)

Charakter und Stimmung

Cuppa ist nicht nur ein Likör – er ist ein Erlebnis. Er spricht den Kaffee-Enthusiasten an, denjenigen, der Wärme, Tiefe und Finesse liebt. Er ist gleichermaßen gemütlich und raffiniert und passt perfekt zu ruhigen Momenten wie auch zu festlichen Anlässen.

1. Espresso Martini

Ingredienser:

- 4 cl Cuppa Authentic Coffee Liqueur
- 2 cl vodka
- 2 cl friskbrygget espresso
- Isterninger

Fremgangsmåde:

1. Hæld alle ingredienser i en shaker med is.
2. Ryst kraftigt og si over i et elegant cocktailglas.
3. Pynt med 3 kaffebønner på toppen.

Servering: Læg kaffebønner og en lille chokoladestang i glasset.

2. Black Russian

Ingredienser:

- 4 cl Cuppa Authentic Coffee Liqueur
- 2 cl vodka
- Isterninger

Fremgangsmåde:

1. Fyld et lavt glas med isterninger.
2. Hæld Cuppa og vodka over isen.
3. Rør forsigtigt rundt.

Servering: Læg et par kaffebønner og en appelsinskal i glasset.

3. Cuppa Tiramisu

Ingredienser:

- 4 cl Cuppa Authentic Coffee Liqueur
- 2 spsk mascarpone
- 1 spsk flødeskum
- 1 tsk kakao
- Ladyfingers

Fremgangsmåde:

1. Læg ladyfingers i bunden af et dessertglas.
2. Hæld Cuppa over.
3. Top med mascarpone og flødeskum.
4. Drys kakao på toppen.

Servering: Pynt med ladyfingers og lidt kakaopulver.

4. Vanilla Ice Dream

Ingredienser:

- 4 cl Cuppa Authentic Coffee Liqueur
- 2 kugler vaniljeis
- 1 spsk flødeskum
- Chokoladestykker

Fremgangsmåde:

1. Kom vaniljeis i et højt glas.
2. Hæld Cuppa over.
3. Top med flødeskum og chokoladestykker.

Servering: Læg en vaniljestang og chokoladestykker.

Is Kaffe med Cuppa

Ingredienser:

- 4 cl Cuppa Authentic Coffee Liqueur
- 1 dobbelt espresso (eller stærk kaffe)
- 1-2 tsk rørsukker (valgfrit)
- 1 dl kold mælk
- Isterninger

Fremgangsmåde:

1. Fyld et højt glas med isterninger.
 2. Hæld espresso og sukker over isen, rør rundt.
 3. Tilsæt Cuppa Authentic Coffee Liqueur.
 4. Top op med kold mælk.
 5. Rør forsigtigt og pynt evt. med kaffebønner og sugerør.
-

White Russian med Cuppa

Ingredienser:

- 4 cl Cuppa Authentic Coffee Liqueur
- 2 cl vodka
- 2 cl fløde
- Isterninger

Fremgangsmåde:

1. Fyld et lavt glas med isterninger.
2. Hæld Cuppa og vodka over isen.
3. Top forsigtigt med fløde, så det lægger sig ovenpå.
4. Rør let, hvis du ønsker en marmoreret effekt.
5. Pynt med kaffebønner og en lille chokoladestang.

1. Espresso Martini

Zutaten:

- 4 cl Cuppa Authentic Coffee Liqueur
- 2 cl Wodka
- 2 cl frisch gebrühter Espresso
- Eiswürfel

Zubereitung:

1. Alle Zutaten in einen Shaker mit Eis geben.
2. Kräftig schütteln und in ein elegantes Cocktailglas abseihen.
3. Mit 3 Kaffeebohnen garnieren.

Servieren: Kaffeebohnen und eine kleine Schokoladenstange ins Glas legen.

2. Black Russian

Zutaten:

- 4 cl Cuppa Authentic Coffee Liqueur
- 2 cl Wodka
- Eiswürfel

Zubereitung:

1. Ein niedriges Glas mit Eiswürfeln füllen.
2. Cuppa und Wodka über das Eis gießen.
3. Vorsichtig umrühren.

Servieren: Ein paar Kaffeebohnen und eine Orangenschale ins Glas legen.

3. Cuppa Tiramisu

Zutaten:

- 4 cl Cuppa Authentic Coffee Liqueur
- 2 EL Mascarpone
- 1 EL Schlagsahne
- 1 TL Kakaopulver
- Löffelbiskuits

Zubereitung:

1. Löffelbiskuits auf den Boden eines Dessertglases legen.
2. Cuppa darüber gießen.
3. Mit Mascarpone und Schlagsahne toppen.
4. Kakaopulver darüber streuen.

Servieren: Mit Löffelbiskuits und etwas Kakaopulver garnieren.

4. Vanilla Ice Dream

Zutaten:

- 4 cl Cuppa Authentic Coffee Liqueur
- 2 Kugeln Vanilleeis
- 1 EL Schlagsahne
- Schokoladenstücke

Zubereitung:

1. Vanilleeis in ein hohes Glas geben.
2. Cuppa darüber gießen.
3. Mit Schlagsahne und Schokoladenstücken toppen.

Servieren: Eine Vanilleschote und Schokoladenstücke dazu legen.

Is Kaffee mit Cuppa

Zutaten:

- 4 cl Cuppa Authentic Coffee Liqueur
- 1 doppelter Espresso (oder starker Kaffee)
- 1-2 TL Rohrzucker (optional)
- 1 dl kalte Milch
- Eiswürfel

Zubereitung:

1. Ein hohes Glas mit Eiswürfeln füllen.
 2. Espresso und Zucker über das Eis geben, umrühren.
 3. Cuppa Authentic Coffee Liqueur hinzufügen.
 4. Mit kalter Milch auffüllen.
 5. Vorsichtig umrühren und nach Wunsch mit Kaffeebohnen und Trinkhalm garnieren.
-

White Russian mit Cuppa

Zutaten:

- 4 cl Cuppa Authentic Coffee Liqueur
- 2 cl Wodka
- 2 cl Sahne
- Eiswürfel

Zubereitung:

1. Ein niedriges Glas mit Eiswürfeln füllen.
2. Cuppa und Wodka über das Eis geben.
3. Vorsichtig mit Sahne toppen, sodass sie oben bleibt.
4. Leicht umrühren, falls ein marmorierter Effekt gewünscht ist.
5. Mit Kaffeebohnen und einer kleinen Schokoladenstange garnieren.

**CUPPA**
AUTHENTIC
COFFEE LIQUEUR

