



## POPE Coco Island – Smagen af eventyr, flødekaramel og kokos

Tag med på en smagsrejse til de varme, eksotiske øer med POPE Coco Island – det nyeste medlem af POPE-familien fra Popespirits.com. Her forenes den bløde, cremede smag af flødekaramel med frisk, tropisk kokos og den velkendte, originale POPE-base. Resultatet er en uimodståelig likør, der vækker minder om sol, strand og afslappede stunder – uanset hvor du befinder dig.

POPE Coco Island er skabt til dig, der elsker at forkæle dig selv og dine gæster med noget særligt. Den silkebløde tekstur og harmoniske smagsprofil gør den oplagt som avec efter middagen, men den er også fantastisk i cocktails, hvor den tilføjer et eksotisk twist. Prøv den for eksempel i en klassisk Piña Colada, eller nyd den blot over is for en ren og intens smagsoplevelse.

Likøren egner sig desuden perfekt som topping på desserter – hæld den over vaniljeis, brug den i kager, eller med kager for at gøre hverdagen lidt mere luksuriøs.

### Smagsnoter:

- Cremet og rund flødekaramel
- Skøn, sød kokos
- Den originale POPE-base, der binder det hele sammen

### Serveringsforslag:

- Nyd POPE Coco Island rent eller over is
- Brug den som base i eksotiske cocktails
- Tilføj et strejf til varm eller kold cacao eller dessert for ekstra forkælelse

POPE Coco Island er ikke bare en likør – det er en oplevelse, der bringer varmen og glæden fra de tropiske øer direkte hjem til dig. Perfekt til både festlige lejligheder og hyggelige aftener med venner og familie.



## POPE Coco Island



### Der Geschmack von Abenteuer, Karamell und Kokosnuss

Begeben Sie sich auf eine Genussreise zu den warmen, exotischen Inseln mit POPE Coco Island – dem neuesten Mitglied der POPE-Familie von Popespirits.com. Hier vereinen sich der weiche, cremige Geschmack von Karamell mit frischer, tropischer Kokosnuss und der bekannten, originalen POPE-Basis. Das Ergebnis ist ein unwiderstehlicher Likör, der Erinnerungen an Sonne, Strand und entspannte Momente weckt – ganz egal, wo Sie sich befinden.

POPE Coco Island wurde für diejenigen geschaffen, die sich selbst und ihre Gäste gerne mit etwas Besonderem verwöhnen. Die seidig-weiche Textur und das harmonische Geschmacksprofil machen ihn zum perfekten Begleiter nach dem Essen, aber auch in Cocktails sorgt er für einen exotischen Twist. Probieren Sie ihn zum Beispiel in einer klassischen Piña Colada oder genießen Sie ihn einfach pur auf Eis für ein reines und intensives Geschmackserlebnis.

Der Likör eignet sich außerdem hervorragend als Topping für Desserts – gießen Sie ihn über Vanilleeis, verwenden Sie ihn beim Backen oder zu Kuchen, um den Alltag ein wenig luxuriöser zu gestalten.

#### **Geschmacksnoten:**

- Cremiger, runder Karamell
- Herrlich süße Kokosnuss
- Die originale POPE-Basis, die alles zusammenhält

#### **Serviervorschläge:**

- Genießen Sie POPE Coco Island pur oder auf Eis
- Verwenden Sie ihn als Basis für exotische Cocktails
- Geben Sie einen Schuss in Kaffee oder Dessert für das gewisse Extra

POPE Coco Island ist nicht nur ein Likör – es ist ein Erlebnis, das die Wärme und Freude der tropischen Inseln direkt zu Ihnen nach Hause bringt. Perfekt für festliche Anlässe und gemütliche Abende mit Freunden und Familie.



## Drinks med POPE Coco Island

### 1. Klassisk Coco Colada

- 5 cl POPE Coco Island
- 8 cl ananasjuice
- 4 cl kokosmælk
- Knust is
- Shake og server i et højt glas med ananas og kokosflager.

### 2. Coco Karamel Iced Coffee

- 4 cl POPE Coco Island
- 8 cl kold kaffe
- 2 cl fløde
- Isterninger
- Hæld over is og top med flødeskum.

### 3. Dessertdrik: Coco Island på Vaniljeis

- 3 cl POPE Coco Island
- 2 kugler vaniljeis
- Ristede kokosflager
- Hæld likøren over isen og drys med kokos.

### 4. Tropisk Coco Island Mojito

- 5 cl POPE Coco Island
  - 2 cl frisk limejuice
  - Mynteblade
  - Danskvand
  - Knust is
  - Muddle mynte og lime, tilsæt likør og danskvand.
-



## Drinks mit POPE Coco Island

### 1. Klassische Coco Colada

- 5 cl POPE Coco Island
- 8 cl Ananassaft
- 4 cl Kokosmilch
- Crushed Ice
- Shaken und im hohen Glas mit Ananas und Kokosraspeln servieren.

### 2. Coco Karamell Eiskaffee

- 4 cl POPE Coco Island
- 8 cl kalter Kaffee
- 2 cl Sahne
- Eiswürfel
- Über Eis gießen und mit Schlagsahne toppen.

### 3. Dessertdrink: Coco Island auf Vanilleeis

- 3 cl POPE Coco Island
- 2 Kugeln Vanilleeis
- Geröstete Kokosraspeln
- Likör über das Eis gießen und mit Kokos bestreuen.

### 4. Tropischer Coco Island Mojito

- 5 cl POPE Coco Island
- 2 cl frischer Limettensaft
- Minzblätter
- Sodawasser
- Crushed Ice
- Minze und Limette muddeln, Likör und Sodawasser dazugeben.

