



Amarula

Kuuma Aafrika päikese all kasvab magus ning mahlakas puuvili marula.

Käsitsi korjatud puuviljade nektar laagerdub kaks aastat tammevaadis kuni on saavutanud oma küpsuse ning segatakse rikkaliku koorega. Nii valmib metsikust puuviljast marulast meelelist naudingut pakkuv Amarula Cream liköör.

[Amarula koorelikööri koduleht](#)



Marulapuu (teaduslik nimetus *Sclerocarya birrea*) või rahvasuus “elevandipuu” kasvab vaid ühes kindlas piirkonnas subtroopilistel tasandikel Aafrikas. “Elevandipuu” nimetus tuleneb sellest, et elefantid on ühed suuremad marulapuu viljade austajad. Marulapuul on tähtis roll ka sealse inimühiskonnas. Näiteks toimuvad paljud pulmad ning laulatused otse marulapuude all, kuna seda puud peetakse viljakuse ja hea õnne sümboliks.

Maitstes on tunda šokolaadi, vaniljet, tsitruselisi ning eksootilisi vürtse.



Saadaval:
5 cl minipudel
35 cl keskmine klaaspudel
50 cl lapik plastpudel
70 cl klaaspudel
100 cl klaaspudel

Marulaviljad valmivad märtsis ning on küpselt kollased ja erilise äratuntava maitsega. Viljaliha on väga rikas C-vitamiini sisalduse poolest ning kivi tuuma kasutatakse loodusiku toiduõli valmistamiseks.

Amarula Cream liköör on ideaalne jook kõikideks puhkudeks. Maitske seda puhtalt või jääga, lisage kokteili või kohvi sisse.