


「テキーラ」以上に本物のテキーラの味

スーパーハリスコの王様 ポルフィディオ社



が自慢のアガヴェ  で、
リキュールを造りました！



DOLCE



100%ブルーアガヴェ・リキュール！！

ポルフィディオ・ドルチェ

ピンク色のホログラム

アガヴェは今注目の低GI天然甘味料！



テキーラの原料であるアガヴェは、砂糖の1,3倍の甘さなのに、砂糖に加え蜂蜜、メープルシロップより、低GI（血糖値の上昇値が低い）でカロリーも約25%低いので、糖尿病や心疾患の予防改善、ダイエット、アンチエイジングに**今大注目の天然健康甘味料**！近年「アガベ・シロップ」として日本でも有名になってきましたが、シロップへの加工が困難で、長年メキシコ国内での消費のみになっていました。そして時を越えようやく加工技術が開発され、更に**ポルフィディオ社の独自技術**で、リキュールになりました！

PORFIDIO LIQUEUR

＜ポルフィディオ・ドルチェのこだわり＞

- ★ メキシコ・ハリスコ産の新鮮なブルーアガヴェ100%使用
- ★ 2年樽熟成したアネホ（ブルーアガヴェスピリッツ）とブルーアガヴェシロップ（アガヴェジュースを煮詰めたシロップ）を融合
- ★ アガヴェ以外の甘味料や香料、着色料などの添加物は不使用
- ★ 他にはないユニークで革新的な、原料も味わいもオールアガヴェのリキュール！

ドライフルーツのアンズやマンゴー、デーツなど甘い香り。黒糖や蜂蜜のような、まったりとした甘さにオレンジのような酸味とピールのビター感、そこにナツティーさが加わり、心地よく広がります。テキーラ独特の甘い香りとも味わいを閉じ込めたリキュールです。

良く冷やしてストレートやオン・ザ・ロック、クラッシュアイスにドルチェを注ぐスタイルはもちろん、ソーダやトニックで割るのもお手軽でオススメ。またレモンを少し絞るとより美味しくお召し上がりいただけます。

＜オススメカクテル **ドルチェ・ミント**＞

ドルチェの甘味をレモンが引き締め、ミントが爽やかな風を運びます。

- ＜材料＞
- ・ドルチェ・・・30ml
 - ・トニック・・・90ml
 - ・レモン・・・4分の1
 - ・ミントの葉・・・8枚ぐらい

ぶつ切りにしたレモンを入れる。ミントを一度たたいてから入れる。クラッシュアイスを入れ、ドルチェとトニックを注ぐ。



＜オススメカクテル **ネオ・エル・ドラード**＞

エル・ドラードはかつて探検家たちが南米北部にあると信じていた「黄金郷、理想郷」のこと。元々、蜂蜜を使用するエル・ドラードにネオ＝「新」らたにドルチェを使用した甘味が程よいスッキリとしたカクテルに。

- ＜材料＞
- ・ドルチェ・・・10ml
 - ・プラタカクタス・・・30ml
 - ・レモンジュース・・・15ml
 - ・オレンジ・・・8分の1

オレンジ以外の材料をシェイクして、氷をいれたオールド・ファッションド・グラスに注ぐ。最後にくし型に切ったオレンジを沈める。



ポルフィディオ・ドルチェ(メキシコ産アガヴェリキュール)		度数:20,4%	直径・高さ:約 7.4cm×34cm	容量:750ml
入数:6本	JAN:4514852010170	参考上代:	納品価格:	

ポルフィディオ正規販売店
 **KOTO CORPORATION**
 (株)コートコーポレーション

〒662-0862 兵庫県西宮市青木町 3-12
 TEL:0798-71-0030 FAX:0798-71-0033
 担当: