

# Amboka

## Coffee spirit

### HISTOIRE - STORYTELLING

Créé en / Created in : 2020

AMBOKA est fabriqué à partir de deux blends de cafés premium distillés dans les alambics historiques de la Distillerie Combiér. Distillée et donc moins sucrée que les liqueurs de café traditionnelles, AMBOKA présente une rondeur et une finesse communes à toutes les créations de la maison. Base à cocktail cristalline à la structure aromatique complexe - acidulée et fruitée sur une pointe de chocolat noir - AMBOKA sera au cœur de vos cocktails café les plus audacieux.

*Amboka is crafted from two blends of premium coffee beans distilled in small batches using the 19th-century alembic stills at the Distillerie Combiér in France. Distilled and therefore less sweet than traditional coffee liqueurs, AMBOKA presents a roundness and finesse common to all the creations of the house. Crystalline cocktail base, Amboka will transform your coffee cocktails with its daring and complex aromatic structure : tangy and fruity with a hint of intense dark chocolate.*



### PRODUIT - PRODUCT

% vol. :	40
Sucre / Sugar (g/L) :	100
Process :	Macération puis Distillation
Fruits & Plantes /	Grains de café
Fruits & Botanicals :	Coffee beans

### IDÉES COCKTAIL

#### Amboka Espresso

3cl Amboka  
1cl Vodka  
Double espresso  
Le + du barman : 1cl de Sirop de Sucre de canne

#### Amboka Tonic

2cl Amboka  
2cl L'Original Combiér liqueur d'orange  
10cl Tonic