vinetur

Grupo La Navarra lanza dos cremas de licor inspiradas en postres internacionales

Chocolate Dubai y CheeseCake buscan conquistar el segmento de sobremesa con sabores innovadores y 15 grados de alcohol

miércoles 10 de diciembre de 2025



Grupo La Navarra, con sede en Viana (Navarra), ha presentado este mes de diciembre dos nuevas cremas de licor bajo la marca Bianca Villa: Chocolate Dubai y CheeseCake. La empresa, conocida por su trayectoria en la elaboración de licores, busca ampliar su catálogo con propuestas que responden a las tendencias actuales en sabores para

sobremesa.

La crema de licor Bianca Villa Chocolate Dubai se inspira en el llamado “Dubai Style”, una tendencia que combina el chocolate con ingredientes propios de la repostería árabe. El producto utiliza cacao, pistacho, dátil y avellana. Según la información facilitada por la compañía, el pistacho aporta un matiz especial a la mezcla y refuerza la textura cremosa del licor. El resultado es una bebida pensada para quienes buscan nuevas experiencias en el consumo de licores dulces.

Por su parte, Bianca Villa CheeseCake traslada el sabor de la tarta de queso a un formato líquido. La receta incluye mantequilla, nata, mascarpone y galletas María. El objetivo es ofrecer una alternativa para acompañar postres o tomar como digestivo tras las comidas. Grupo La Navarra señala que esta crema puede servirse sola, en chupito, o añadirse al café y a diferentes postres.

Ambos productos tienen una graduación alcohólica de 15 grados y se comercializan en botellas cuyo precio recomendado es de 14,50 euros. La empresa recomienda servir las cremas frías y sugiere combinaciones como helado de vainilla, mousse de chocolate o tiramisú para Chocolate Dubai, mientras que para CheeseCake propone añadirla al café con virutas de chocolate.

Grupo La Navarra explica que estas novedades forman parte de su estrategia para adaptarse a los gustos actuales del consumidor y reforzar su presencia en el segmento de licores para sobremesa. Con estas cremas, la firma busca atraer tanto a quienes disfrutan del licor tradicional como a quienes prefieren sabores inspirados en postres internacionales.