vinetur

Panizo lanza su nueva Crema de Chocolate Dubai con cacao y pistacho

La marca apuesta por sabores intensos y texturas suaves en su licor más goloso, con 15% de alcohol

martes 24 de febrero de 2026


Panizo
Panizo
CHOCOLATE estilo
DUBAI
crema

Orujos Panizo ha presentado su nueva Crema de Chocolate Dubai, un licor que combina cacao tostado y pistacho, siguiendo las tendencias actuales en gastronomía. La empresa busca atraer a consumidores interesados en sabores intensos y texturas suaves, así como a quienes buscan propuestas modernas y diferentes en el mundo de los licores.

La Crema de Chocolate Dubai destaca por su perfil aromático profundo, en el que el cacao tostado se mezcla con la fruta seca del pistacho. El resultado es un sabor equilibrado y persistente, pensado tanto para disfrutar solo como para integrarse en cócteles y postres. Panizo recomienda servir este licor muy frío o con hielo, aunque también lo considera adecuado para la repostería, aportando un toque moderno y exótico a las creaciones dulces.

Con una graduación alcohólica del 15%, la nueva crema refuerza la estrategia de Panizo de ampliar su catálogo con productos innovadores que mantienen el sello de calidad de la casa. La marca busca así responder a los gustos de nuevas generaciones de consumidores, que demandan sabores originales y experiencias diferentes en el consumo de licores.

Según las notas de cata facilitadas por la empresa, la Crema de Chocolate Dubai presenta un color marrón chocolate brillante. En nariz, ofrece un aroma intenso a cacao con matices tostados y un toque claro a pistacho. En boca, el licor es cremoso y equilibrado, con una gran presencia y un final suave y dulce, en el que se mantienen los recuerdos a pistacho y cacao.

Con este lanzamiento, Panizo amplía su gama de cremas y refuerza su posición como una de las marcas líderes en la creación de licores en España. La nueva Crema de Chocolate Dubai está especialmente dirigida a un público más joven, que busca productos novedosos y de calidad para disfrutar en diferentes momentos, desde la sobremesa hasta la coctelería y la repostería.