Angostura „ Aromatic bitters ” bylinný koncentrát z Trinidad & Tobago 44.7% vol. 0.20 l

» Mixologie » Bitters









EAN	0075496002005
Kód produktu	LI007300

Chcete si doma připravit drink na profesionální úrovni? Stačí přidat pár střiků bitters Angostura! Tyto koncentrované aromatické kapky dodají vašim drinkům perfektní vyváženost, komplexnost a hloubku chutí. Protože se používají podobně, jako se v kuchyni používá sůl a pepř, vysloužily si přezdívku koření koktejlů. A jako takové by neměly chybět v žádném profesionálním ani domácím baru.
Angostura Bitter je alkoholický nápoj řadící se mezi kořeněné bittery a rumy. Má červenohnědou barvu, kterou získal z hořkých korových drog, kůry pomerančů z hořce a anděliky, hřebíčku, muškátového květu, kardamonu, galgantu a skořice.Tento nápoj se pro svou hustou koncentraci nepodává čistý, ale jako Long drink, ředěný tonicem nebo vodou.

Dostupnost na hlavním skladě:	expedujeme ihned
Dostupné množství u dodavatele:	na dotaz do 7 dní

Angostura „ Aromatic bitters ” bylinný koncentrát z Trinidad & Tobago 44.7% vol. 0.20 l

Popis

"Příběh Angostury je příběhem slezského lékárníka a ranhojiče Johanna Gottlieba Benjamina Siegerta. Ten v roce 1820 opustil Německo a vydal se do Venezuely, kde se připojil k Simonovi Bolívarovi bojujícímu proti španělské nadvládě.Povstalecký generál ho jmenoval šéfem vojenské nemocnice v Angostuře (od roku 1846 Ciudad de Bolívar). Jejími pacienty byli mj. vojáci stižení těžkými horečkami a žaludečními onemocněními. Po několika letech výzkumů a analýz vlastností místních bylin a rostlin sestavil pro nemocné roku 1824 unikátní směs bylinek, kterou nazval ""Amargo Aromático"" neboli aromatický bitter, byl určen především jako lék. Časem se společnost, vedená nadále jeho potomky, přesunula na Trinidad, kde po pohnutých podnikatelských peripetiích vyrábí rodina jedinečnou Angosturu Aromatic Bitters dodnes už ne jako lék, nýbrž jako významnou barovou přísadu. Pár střiků těchto bitters dokonale obzvláštní klasické drinky, jako je Martini či Old Fashioned, obecně však velmi dobře fungují s vodkou, ginem a americkou, irskou nebo blendovanou whisky a dodávají hloubku rumovým koktejlům. S bitters Angostura se kreativitě meze nekladou, přidejte pár střiků do vašeho oblíbeného drinku a sledujte, jak jeho výslednou chuť ovlivní. Díky své všestrannosti a schopnosti zvýrazňovat a spojovat chutě se bitters Angostura stále častěji uplatňují také v kuchyni. Pomerančové bitters jsou ideální ingrediencí do lehkých omáček, zálivek či marinád. Skvěle se hodí do pokrmů z ryb a mořských plodů, vyniknou ale také ve spojení s čokoládou."

Hlavní parametry

Značka	Angostura
Druh	aromatic bitters
Charakter	hořké, kořeněné
Původ	Trinidad & Tobago
Příchuť	Koření
Balení	holá lahev
Objem	200 ml
Alkohol ABV	44,70 %

LMIV & Doplňkové parametry

Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.
Zařazení produktu	hořká lihovina nebo bitter
Složení	voda, neutrální alkohol, glycerin koření, přírodní aromata, cukr, barvivo E150 (karamel)
EU & výrobce	LIS Logistics, Damsluisweg 6, 1332 EC, Almere, Nizozemsko
Výrobce	Angostura Ltd, 91 Eastern Main Road, Port of Spain, Trinidad a Tobago