Angostura „ Cocoa bitters ” koktejlové kapky 48% vol. 0.10 l

» Mixologie » Bitters





EAN	075496332829
Kód produktu	LI007313

Proměňte svůj domácí i profesionální bar v mistrovskou dílnu s tekutým pokladem z ostrova Trinidad. Angostura Cocoa Bitters v sobě ukrývá intenzivní esenci prémiových kakaových bobů, která každému drinku dodá sametově hořký charakter, bohaté aroma a nezaměnitelnou hloubku. Dopřejte svým oblíbeným koktejlům nečekaný rozměr a povyšte jejich chuť na zcela novou úroveň.

Barva: Temně mahagonová s hřejivými bronzovými odlesky.
Vůně: Omamná a hluboká, spojující hořkou vysokoprocentní čokoládu, čerstvě praženou kávu a nádech hřebíčku se skořicí.
Chuť: Mimořádně bohatá a strukturovaná; výrazná hořkost přírodního kakaa se postupně prolíná s kořenitým tělem a jemnými tóny lískových oříšků.
Závěr: Dlouhý, elegantně suchý a hřejivý s přetrvávající stopou čistého kakaového prášku a exotického dřeva.

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

Angostura „ Cocoa bitters ” koktejlové kapky 48% vol. 0.10 l

» Mixologie » Bitters

Popis

Když se řekne Angostura, většina lidí si vybaví ikonickou lahvičku s nadměrnou etiketou. Edice Cocoa Bitters však posouvá tuto staletou tradici do zcela nové, moderní gastronomické dimenze. Receptura byla vytvořena jako oslava trinidadského kulinářského dědictví a staví na lokálně sklizených kakaových bobech odrůdy Trinitario, které jsou celosvětově uznávané pro svůj bohatý, ovocně-kořenitý profil. Tento bitter není pouhým dochucovadlem – funguje jako chuťový katalyzátor. Několik kapek dokáže zjemnit ostrost alkoholu, prolinkat jednotlivé složky nápoje a dodat mu plnost, kterou nelze nahradit žádným sirupem. Je ideálním partnerem zejména pro destiláty, které zrály v dřevěných sudech – tmavé rumy, bourbony, rye whiskey či añejo tequily. Kromě klasických koktejlů, jako jsou Old Fashioned nebo Boulevardier, se Angostura Cocoa Bitters stále častěji prosazuje i v moderní mixologii a haute cuisine. Skvěle doplní kávové drinky, smetanové likéry, ale své místo najde i v zážitkové kuchyni – například při přípravě marinád na tmavá masa nebo při ladění čokoládových dezertů. Zajímavost o značce Odrůda kakaa Trinitario, ze které je tento bitter vyroben, vznikla přímo na ostrově Trinidad v 18. století křížením odolných bobů Forastero a delikátních bobů Criollo potom, co většinu místních plantáží zničila přírodní katastrofa.

Hlavní parametry

Značka	Angostura
Druh	aromatic bitters
Původ	Trinidad & Tobago
Balení	holá lahev
Objem	100 ml
Alkohol ABV	48,00 %

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, alkohol, kakaové boby Trinitario, bylinné a kořeněné extrakty, barvivo (karamel)
Výrobce	Angostura Ltd, 91 Eastern Main Road, Port of Spain, Trinidad a Tobago