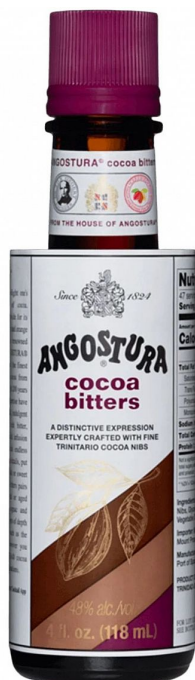


Angostura „Cocoa bitters“ original bartenders concentrate Trinidad & Tobago 48% vol. 0.10 l

» Mixologie » Bitters » Bitters nezařazené



EAN

075496332829

Kód produktu

LI007313

Angostura Cocoa Bitters byly světu představeny roku 2020. Při jejich výrobě se používají výhradně trinidadské kakaové boby, které jsou pověstné svou kvalitou a mimořádnou chutí, protože jsou považovány za jedny z nejlepších na světě. Nové kakaové bitters mají intenzivní tóny kakaových bobů, koření a aromatických botanicals s květinovými podtóny. Jdou skvěle dohromady například s vermutem, whisky, rumem, koňakem nebo tequilou, dokonale doplní Espresso Martini. S bitters Angostura se kreativě meze nekladou, přidejte pár stříků do vašeho oblíbeného drinku a sledujte, jak jeho výslednou chuť ovlivní. TIP: Díky své všestrannosti a schopnosti zvýrazňovat a spojovat chutě se bitters Angostura stále častěji uplatňují také v kuchyni. Angostura Cocoa Bitters skvěle vyniknou v dezertech, krémech a sladkém pečivu, například ve spojení s čokoládou, kávou či rumem. Můžete je však přidat také do marinád, omáček a zálivek.

Dostupnost na hlavním skladě:

expedujeme ihned

Dostupné množství u dodavatele:

na dotaz do 7 dní

Angostura „Cocoa bitters“ original bartenders concentrate Trinidad & Tobago 48% vol. 0.10 l

» Mixologie » Bitters » Bitters nezařazené

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 pacienti byli mj. vojáci stížení 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 peripetích vyrábí rodina jedinečnou Angosturu Aromatic Bitters dodnes už ne jako lék, nýbrž jako významnou barovou přísadu. Pár stříků 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 kreativně meze nekladou, přidejte pár stříků 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
Objem	100 ml

LMIV & Doplnkové parametry

Složení	neutrální alkohol, voda, koření, přírodní aromata, cukr, barvivo E150 (karamel)
Výrobce	Angostura Ltd, 91 Eastern Main Road, Port of Spain, Trinidad a Tobago
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergen. Přesné složení a alergen jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.