

# Angostura „ Orange bitters ” koktejlové kapky 28% vol. 0.10 l

» Mixologie » Bitters



EAN

0075496331075

Kód produktu

LI007310

Karibské pomeranče, ze kterých se vyrábějí, se sbírají ručně v sadech na Trinidadu, a to pouze v období dešťů, což zajišťuje jejich největší čerstvost a nejlepší chuť. Tyto koncentrované aromatické kapky, které vznikají macerací nejrozličnějších bylin, kůr a koření, 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.

Dostupnost na hlavním skladě:

expedujeme ihned

Dostupné množství u dodavatele:

na dotaz do 7 dní

# Angostura „ Orange bitters ” koktejlové kapky 28% vol. 0.10 l

» Mixologie » Bitters

## Popis

"Aroma/Chuť: Koření, květy a pomerančová kůra  
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   |
| Původ       | Trinidad & Tobago  |
| Příchuť     | Bylinky, Pomeranče |
| Charakter   | hořké              |
| Objem       | 100 ml             |
| Alkohol ABV | 28,00 %            |
| Balení      | holá lahev         |

## LMIV & Doplnkové parametry

|                        |                                                                                                                                                                     |
|------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Zákonné zařazení       | hořká lihovina nebo bitter                                                                                                                                          |
| Složení                | voda, neutrální alkohol, glycerin<br>koření, přírodní aroma, cukr,<br>barvivo E150 (karamel)                                                                        |
| Výrobce                | Angostura Ltd, 91 Eastern Main<br>Road, Port of Spain, Trinidad a<br>Tobago                                                                                         |
| Alergeny<br>upozornění | Upozorňujeme, že tento produkt<br>může obsahovat alergen. Přesné<br>složení a alergen jsou k dispozici<br>na obalu výrobku. Prosím,<br>zkontrolujte před konzumací. |