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 nejrůznějších 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 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
Původ	Trinidad & Tobago
Příchuť	Bylinky, Pomeranče
Balení	holá lahev
Objem	100 ml
Alkohol ABV	28,00 %

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, neutrální alkohol, glycerin koření, přírodní aromata, cukr, barvivo E150 (karamel)
Výrobce	Angostura Ltd, 91 Eastern Main Road, Port of Spain, Trinidad a Tobago