

Angostura bitters Orange 28%0.1l

» 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:

máme pro Vás připraveno

Dostupné množství u dodavatele:

Skladem

Angostura bitters Orange 28%0.1l

» 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
Alkohol ABV	28,00 %
Balení	holá lahev

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	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
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergen. Přesné složení a alergen jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.