

Angostura Aromatic Bitters produseres etter den samme originale og godt bevarte hemmelige oppskriften fra 1824. Angostura® er verdensberømt for sin aromatiske og bitre smak, og en viktig ingrediens for klassiske og moderne cocktails.

## ANGOSTURA

### Angostura Aromatic Bitters

#### Produktbeskrivelse

Angostura® aromatic bitters er ikke bitter når den blir tilsatt i mat og drikke, men har evnen til å binde sammen smaker. Den forsterker smaken av ingrediensene, og får det beste ut av råvarene uten å skjule de autentiske smakene.



# 44.7%

#### Bruksområde

Angostura Aromatic Bitters har en allsidighet og strekker seg langt utover bardisken. Det er en unik smaksforsterker og brukes i mange matretter og desserter. Uunnværlig i klassiske cocktails som Manhattan, Moscow Mule og Old Fashioned. Vanlig å benytte i alkoholfrie drinker, da hver dråpe inneholder svært lite alkohol. Se nettsiden Punch som skriver om "The Drinks That Broke Bitters". -Fifteen dashes of Angostura was just the beginning. How a team of rogue bartenders made jiggering bitters the norm.

### FAKTA

Vinmonopol nr	19604
Vectura nr	130493
EPD nr	439976
Utvalg	Bestillingsutvalg
Volum	20 cl
Pris Vinmonopolet	235.03
Veil.pris Horeca eks. mva	191.47
Råstoff	Urter, krydder, vann og alkohol.

Sukkerinnhold	8 g/l
---------------	-------