

Angostura bitters Cocoa 0.1l

» Barmanské



THE HOUSE OF
ANGOSTURA
EST. 1824



EAN

075496332829

Kód produktu

LI007313

Proměňte svůj domácí i profesionální bar v mistrovskou dílnu s tekutým pokladem z ostrova Trinidad. Angostura Cocoa Bitters v sobě ukrývá intenzivní esenci prémiových kakaových bobů, která každému drinku dodá sametově hořký charakter, bohaté aroma a nezaměnitelnou hloubku. Dopřejte svým oblíbeným koktejlům nečekaný rozměr a povyšte jejich chuť na zcela novou úroveň.

Barva: Temně mahagonová s hřejivými bronzovými odlesky.
Vůně: Omamná a hluboká, spojující hořkou vysokoprocentní čokoládu, čerstvě praženou kávu a nádech hřebíčku se skořicí.

Chuť: Mimořádně bohatá a strukturovaná; výrazná hořkost přírodního kaka se postupně prolíná s kořenitým tělem a jemnými tóny lískových oříšků.

Závěr: Dlouhý, elegantně suchý a hřejivý s přetrvávající stopou čistého kakaového prášku a exotického dřeva.

Dostupnost na hlavním skladě:

<5 ks

Dostupné množství u dodavatele:

Skladem

Angostura bitters Cocoa 0.1l

» Barmanské

Popis

Když se řekne Angostura, většina lidí si vybaví ikonickou lahvičku s nadměrnou etiketou. Edice Cocoa Bitters však posouvá tuto staletou tradici do zcela nové, moderní gastronomické dimenze. Receptura byla vytvořena jako oslava trinidadského kulinářského dědictví a staví na lokálně sklizených kakaových bobech odrůdy Trinitario, které jsou celosvětově uznávané pro svůj bohatý, ovocně-kořenitý profil. Tento bitter není pouhým dochucovadlem – funguje jako chuťový katalyzátor. Několik kapek dokáže zjemnit ostrost alkoholu, prolínat jednotlivé složky nápoje a dodat mu plnost, kterou nelze nahradit žádným sirupem. Je ideálním partnerem zejména pro destiláty, které zrály v dřevěných sudech – tmavé rumy, bourbony, rye whiskey či añejo tequily. Kromě klasických koktejlů, jako jsou Old Fashioned nebo Boulevardier, se Angostura Cocoa Bitters stále častěji prosazuje i v moderní mixologii a haute cuisine. Skvěle doplní kávové drinky, smetanové likéry, ale své místo najde i v zážitkové kuchyni – například při přípravě marinád na tmavá masa nebo při ladění čokoládových dezertů. Zajímavost o značce Odrůda kaka Trinitario, ze které je tento bitter vyroben, vznikla přímo na ostrově Trinidad v 18. století křížením odolných bobů Forastero a delikátních bobů Criollo potom, co většinu místních plantáží zničila přírodní katastrofa.

Hlavní parametry

Značka	Angostura
Druh	aromatic bitters
Původ	Trinidad & Tobago
Objem	100 ml
Alkohol ABV	48,00 %
Balení	holá lahev

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	hořká lihovina nebo bitter
Složení	Voda, alkohol, kakaové boby Trinitario, bylinné a kořeněné extrakty, barvivo (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.