

Angostura Cocoa Bitter



Artikelnummer	710107
Erzeuger	Angostura
Land	Trinidad & Tobago
Anbaugebiet	Trinidad & Tobago
Flaschengröße	0,1l
Flaschenanzahl	12

Beschreibung

Geprägt von den kräftigen, leicht nussigen Aromen des heimischen Edelkakaos Trinitario wird ANGOSTURA® Cocoa Bitters zur Inspirationsquelle aller Genusskünstler. Innovativ, ausdrucksvoll und enorm vielseitig verleiht er Drinks und Cocktails, aber auch pikanten Speisen und Desserts das gewisse Etwas.

Alkoholgehalt	48.0 %
---------------	--------

Herstellung

Entdecken, probieren, neu genießen. ANGOSTURA® Cocoa Bitters setzt der Kreativität keine Grenzen. Er harmoniert mit süßem Wermut oder gereiften Spirituosen wie Whisky, Cognac, Rum und Tequila, verleiht Cocktailklassikern wie Espresso Martini einen modernen Twist und kommt auch in der Küche kreativ zum Einsatz, zum Verfeinern süßer und pikanter Speisen oder um trendigen Desserts eine verführerisch neue, individuelle Note zu verleihen.

Weinnotiz

Kaum ein anderes Lebensmittel ist so verführerisch wie Kakao. Ob ein Stück zartschmelzende Schokolade, ein Becher dampfender Kakao oder irgendein anderes Produkt aus Kakaobohnen, sein betörender Duft und Geschmack ist für die meisten von uns unwiderstehlich. Unter den weltweit angebauten Kakaosorten ist Trinitario herausragend. Seine jahrhundertealte Geschichte und unübertroffene Qualität reihen ihn unter die besten Edelkakaos und machen seine Heimat Trinidad und Tobago zu einem Mekka für Schokoladenliebhaber. Trinitario ist eine Kreuzung der Sorten Criollo und Forastero. Die Kakaoschoten zeigen vor der Ernte eine markante Purpurfärbung, die Kakaobohnen vereinen die köstlichsten Eigenschaften ihrer Elternpflanzen. ANGOSTURA® Cocoa Bitters macht sich diese aromatische Kraft und Fülle zunutze. Seine intensiven blumigen und nussigen Kakaonoten mit der feinen Kräuterwürze verleihen süßen und pikanten Speisen das gewisse Etwas, sie harmonieren perfekt mit süßem Wermuth und gereiften Spirituosen wie Whisky, Rum, Cognac oder Tequila und verleihen Cocktailklassikern wie Espresso Martini ein elegantes Fresh-Up. Lassen Sie sich von ANGOSTURA® Cocoa Bitter inspirieren und entdecken, probieren, genießen Sie immer neue Kreationen. Auf ein Leben voller Geschmack!

Zutaten

EAN-Code
EAN-Code Karton
Inverkehrbringer

0075496332829
10075496332833
Wein Wolf GmbH
53227 Bonn
Deutschland