



## Angostura Bitter 0,2 Liter

Bitters - aromatic

Aromatischer Bitter mit feinem Duft und reichhaltigem Geschmack.

0,2 Liter - Vol 44,7%

Mit Farbstoff

€ 69,75 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

~~€ 15,50~~ € 13,95

Sonderangebot

**Artikel:** Angostura Aromatic Bitters

**Land:** Trinidad

**Erzeuger:** Angostura Ltd.

**Alkohol:** 44,7%

**Charakteristik:** Aromatische, leicht ätherische Noten von Kräutern und exotischen Gewürzen (Gewürznelken, Bitterorange, Zimt, Kardamon, Enzianwurzel, Chinarinde).

**Farbe:** Warme ziegelrote bis braune Farbe

**Serviervorschläge:** Vielseitig einsetzbar eignet er sich besonders zum Würzen kulinarischer Spezialitäten und zum Aromatisieren von Getränken. Z. B.: Einige Tropfen Angostura Bitters in Gin & Tonic oder mit Rum & Limonade.

Der deutsche Chirurg und Forscher Dr. Siegert hat im Jahr 1824, in der Stadt Angostura (Venedig), Angostura Bitters erfunden. Einst als Heiltrunk angedacht, entstand ein aromatischer Bitter aus Extrakten von mehr als 40 verschiedenen Kräutern.

### Produktdetails

#### Zutaten/Allergene

**Zutatenliste:** Farbstoff: Zuckerulör (E150a)

**E-Nummern:** E150a

#### Weitere Angaben

**Ursprungsland:** Trinidad & Tobago

**Unternehmen:** Angostura Ltd

**Anschrift:** Corner Eastern Main Road and Trinity Avenue Laventille Trinidad & Tobago, West Indies

**Inverkehrbringer:** Angostura S.A.

**Anschrift:** 4, Avenue des Terroirs de France 75012 Paris, France

Sonderangebote bis 31.07.2024 gültig. Solange der Vorrat reicht.

Weinquelle Lühmann, Jacobsrade 65, 22962 Siek, Tel.: 04107 / 90 890 0, [www.weinquelle.com](http://www.weinquelle.com)

**Ladenlokal:** Lübecker Straße 145, 22087 Hamburg, Tel.: 040 / 25 63 91

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

Letzte Aktualisierung: 01.07.2024