



Angostura Orange Bitters 0,1 Liter

Sirup + Mixen - Bitters

Pikanter Orange Bitters. Kräftige Note nach Orangen, würzig-süß und ausgewogen.

0,1 Liter - Vol 28%

Mit Farbstoff

€ 98,00 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 9,80

Artikel: Angostura Orange Bitters

Land: Trinidad & Tobago

Erzeuger: Angostura Ltd.

Alkohol: 28%

Charakteristik: Eine harmonische Vermählung von Bitterorangen (Pomeranzen) und sonnengereiften süßen Orangen aus der Karibik sowie Kräutern und Gewürzen.

Farbe: Helles Kupferrot bis orange

Aroma: Feiner Duft von Orangenschalen, Geranien, Kräutern und Gewürzen.

Geschmack: Zuerst weich mit saftigen Aromen von süßen Blutorangen und leicht orientalisch anmutenden Gewürzen (Kardamon, Koriander), die sich allmählich zu markanten Noten von Bitterorange und den charakteristischen Bitterkräutern verdichten.

Serviervorschläge: Vielseitig einsetzbar eignet er sich besonders zum Würzen kulinarischer Spezialitäten und zum Aromatisieren von Getränken. Perfekt zu frischen Drinks und Cocktails; besonders raffiniert: ein paar Spritzer Angostura Orange Bitters im Manhattan, unterstreichen subtil die klassische Orangenschalen-Garnitur.

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: Zuckerkulör (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

Weinquelle Lühmann, Jacobsrade 65, 22962 Siek, Tel.: 04107 / 90 890 0, www.weinquelle.com

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

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

Letzte Aktualisierung: 05.12.2022