

ANGOSTURA AROMATIC BITTER

Barens salt & peppar!

Ursprung: Trinidad och Tobago, Trinidad
Alkoholhalt: 44.7%
(200ml)

Antal flaskor/kolli: 12

Karaktär: Angostura Aromatic Bitter har en påtaglig kryddig doft med inslag av kanel, muskot, kardemumma och pomerans. Påtagligt kryddig, bitter smak med viss sötma, inslag av kardemumma, kakao, kanel, torkade örter och pomerans.

Serveras med fördel: att använda som smaksättare i cocktails och drinkar men förhöjer även smakerna i matlagning så som grytor, köttfärssås och vissa typer av desserter.

Smakhöjaren Angostura Aromatic Bitter

Tillverkad med samma ursprungliga hemliga recept sedan 1824, den världsberömda Angostura Aromatic Bitter är rent avgörande ingrediens i klassiska och moderna cocktails så som; Whisky Sour, Manhattan, Old Fashioned, Gin & Tonic med flera. Dess mångsidighet som sträcker sig långt bortom bardisken, eftersom den fungerar utmärkt som smakhöjare i exempelvis mat. Angostura Aromatic Bitter gör att smakerna gifter sig och förstärks i all typ av matlagning. Passar exempelvis utmärkt i köttfärssås eller andra köttgrytor men även utmärkt till olika desserter.

Daniel Westman som jobbar på Farang i Stockholm myntade uttrycket "Angostura Bitter är barens salt och peppar, man kan helt enkelt inte göra cocktails eller drinkar utan den."

Natrium och glutenfri
Kosher Certified
100% Vegan

Om producenten:

Angostura(<http://www.angostura.com/>)

1824 tog Dr Siegert fram det recept för den aromatiska bitter - "Amargo aromatico" som idag kort och gott heter Angostura Aromatic Bitter. Dr Siegert använde denna i sin läkarpraktik bland annat som medicin för sjösjuka. Han var bosatt i Angostura i Venezuela, staden som idag kallas Ciudad Bolívar. 1875 flyttade familjen Siegert till Trinidad, där sönerna Carlos, Alfredo och Luis som skötte tillverkningen av bitters i en liten fabrik i Port of Spain varifrån man kunde frakta bittren internationellt. Efter framgången med sin bitter ville man utveckla företaget och rom stod högst upp på önskelistan. Under 1940-talet hade man på riktigt avancerat sin romtillverkning och man blev en romproducent av hög klass. Idag anses Angosturas rom vara en av världens bästa. Mottot är att hålla hög kvalitet i allt de gör och deras teknik och kunskap gör dem till en romproducent utan dess like tillsammans med sin världsledande bitter!

