



Amaro di Angostura

TRINIDAD JA TOBAGO - VÄKEVÄT LIKÖÖRI

Erinomainen drinkkiaines, kokeile esimerkiksi Amaro Sour'ia!

Amaro di Angostura tehdään sekoittamalla Angostura Aromatic Bitterin kanssa neutraalia alkoholia sekä lisäämällä siihen mausteita. Alkoholi, mausteet ja yrtit sekoitetaan ja makujen annetaan tasaantua 3 kuukautta.

Väri: Tumma, syvä meripihka

Tuoksu: Kaneli, tumma suklaa ja Angostura bitter

Maku: Kanelia, piparkakkua ja lakritsaa

Käyttövinkki: Sellaisenaan tai drinkkien aineosana

Tuottajan tiedot

Angostura Ltd on alunperin Venezuelasta, johon sen perusti Johann Sieger, lääketieteen tohtori alunperin Saksasta. Johann Sieger oli innokas tiedemies, joka uskoi luonnon parantavaan voimaan ja halusi kehittää trooppisista yrteistä ja kasveista rohdon perhettä ja ystäviään varten. Hän onnistui lopulta 1824, jolloin syntyi Aromatic Bitters (alkuperäiseltä nimeltään "Amargo Aromatico"). 1900-luvun vaihteessa yritys siirtyi Trinidadiin ja tuoteportfolioon tulivat mukaan rommit.

Maahantuojaja: Interbrands Wines and Spirits

Maa: Trinidad ja Tobago

Tuottaja: Angostura

Alkoholipitoisuus: 35.00%

Pullokokko: 0.7

Korkki: Kierrekorkki

Valikoima: Ravintolavalikoima