

ANGOSTURA

Amaro di Angostura

Signaturdrikk fra House of Angostura Gyllen bronsebrun. Duft av krydder, karamell, kanel, lakris og sitrus. Tydelig smak av kanel og mørk karamell, og hint av lakris. Myk ettersmak av sjokolade og urter. Master Blender har kombinert Angostura® aromatic bitters med nøytralt brennevin og litt mer krydder… resultatet ble en praktfull bitter urtelikør! Brennevinet, krydret og de bitre urtene mikses og lagres i 3 måneder - «left to marry»! Det er en krevende og tålmodig jobb som gjør Amaro til en eksotisk, fornøyelig og forførende bitter likør.

Horeca veil. eksl. mva: **457,92**



Friskhet



Fylde



Sødme



Sval, søt og sammensatt, preg av kanel, karamell og lakris, innslag av sjokolade, malurt og sitrus.

Vinmonopol nr	**5388901**	Alkoholprosent	**35%**	Varetype	**Likør**
EPD nr	**4627782**	Vecturanummer	**144011**	Sukkerinnhold	**200 g/l**
Land	**Trinidad og Tobago**	Utvalg	**-**	Distrikt	**Øvrige**
Forpakning	**70 cl, Glass**	Segment	**-**		