



ANGOSTURA

## Angostura Cocoa Bitters

Angostura® Cocoa bitters er ikke bitter når den blir tilsatt i mat og drikke, men har evnen til å binde sammen smaker. Den forsterker smaken av ingrediensene, og får det beste ut av råvarene uten å skjule de autentiske smakene. Cocoa bitters får frem tydelig smak av rik, bitter sjokolade, nøttekaramell og aromatiske urter. Cocoa bitters blandes best til lagrede typer brennevin, som søt vermouth, brandy, cognac eller tequila.

VINMONOPOLET: **219,90**

Horeca veil. ekskl. mva: **184,06**



Fylde



Rik bitter sjokolade, nøtter, karamell og aromatiske urter.



Sødme

Vinmonopol nr	<b>12373903</b>	Alkoholprosent	<b>48%</b>	Varetype	<b>Bitter</b>
EPD nr	<b>5708631</b>	Vecturanummer	<b>157170</b>	Sukkerinnhold	<b>6,7 g/l</b>
Land	<b>Trinidad og Tobago</b>	Utvalg	-	Distrikt	<b>Øvrige</b>
Forpakning	<b>10 cl, Glass</b>	Segment	-		