



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: **214,90**

Horeca veil. ekskl. mva: **176,01**



Fylde



Rik bitter sjokolade, nøtter, karamell og aromatiske urter.



Sødme

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