

DRINKS.

Angostura Cocoa Bitters 10cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	705749
Alkoholgehalt	48%
Flascheninhalt	10cl
Herkunftsland	Trinidad und Tobago
Region	Laventille, Trinidad
Abfüller	House of Angostura Corner Eastern Main Road and Trinity Avenue Laventille Trinidad & Tobago, West Indies
Marke	Angostura
Typ	Cocktail Bitter
Anwendung	Für die Zubereitung von Cocktails wie z.B. den Espresso Martini oder zum abschmecken von Speisen
Degustationsnotiz	intensive Kakao Aromen treffen auf reichlich Gewürze und geröstete Nüsse.
Verkehrsbezeichnung	Aromatic Bitter
Details	Hergestellt mit Cocoa Bitters aus Trinidad & Tobago
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Beschreibung

Die ursprüngliche Idee hinter den "Angostura Bitters" war eine andere, denn der deutsche Arzt J.G. Siegert entwickelte das Kräutertonikum damals nach langjähriger Forschungsarbeit, um Tropenkrankheiten wie Cholera, Typhus und Denguefieber entgegenzuwirken. Siegert war lange Zeit in Guyana als Generalstabsarzt in einem Militärkrankenhaus tätig und eröffnete zudem in der Stadt Angostura ein Lazarett. Angostura Cocoa Bitters wurde mit Cocoa Nibs aus Trinidad & Tobago. Die Cocoa Bitters verleihen Desserts oder reiferen Spirituosen wie Whisky, Rum oder Cognac eine bittere und zugleich süsslich, nussige Note.