

# DRINKS.

## Angostura Cocoa Bitters 10cl



Scanner pour visiter la version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	705749
Alcool	48%
Contenu	10cl
Pays	Trinidad et Tobago
Région	Laventille, Trinidad
Embouteilleur	House of Angostura Corner Eastern Main Road and Trinity Avenue Laventille Trinidad & Tobago, West Indies
Marque	Angostura
Type	Cocktail Bitter
L'usage	Pour la préparation de cocktails, tels que l'Espresso Martini ou pour l'assaisonnement des plats
Dégustation	Des arômes intenses de cacao rencontrent des épices abondantes et des noix grillées.
Désignation commerciale	Aromatic Bitter
Détails	Fabriqué avec des Cocoa Bitters de Trinidad & Tobago
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011.



### Description

L'idée originale des "Angostura Bitters" provient du médecin allemand J.G. Siegert, qui avait alors mis au point ce tonique à base de plantes après de nombreuses années de recherche pour lutter contre les maladies tropicales, telles que le choléra, la typhoïde et la dengue. Siegert a longtemps travaillé en Guyane comme chirurgien général dans un hôpital militaire et a également ouvert un hôpital militaire dans la ville d'Angostura. Les Angostura Cocoa Bitters ont été fabriqués avec des éclats de cacao de Trinidad & Tobago. Les Cocoa Bitters donnent aux desserts ou aux spiritueux plus affinés, comme le whisky, le rhum ou le cognac, une note à la fois amère et sucrée de noisette.