

# DRINKS.

## Angostura Aromatic Bitters 20cl



Scanner pour visiter la version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	BAGB0200
Alcool	44.7%
Contenu	20cl
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 et de long drinks comme Manhattan, Old Fashioned, Singapore Sling, etc.
Dégustation	Aromatique, goût épicé
Désignation commerciale	Aromatic Bitter
Détails	fabriqué à partir de nombreuses herbes et racines, telles que la cannelle, l'anis et la cardamome
Ingrédients	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
Additifs	Contient du colorant



## **Description**

Les "Angostura Bitters" n'avaient pas été conçus pour leur usage actuel, car le médecin allemand J.G. Siegert avait développé le tonique aux herbes après de nombreuses années de recherche, afin de lutter contre les maladies tropicales, telles que le choléra, le typhus et la dengue. Siegert a longtemps travaillé comme chirurgien général dans un hôpital militaire en Guyane et a également ouvert un hôpital dans la ville d'Angostura. Ce Cocktail-Bitter se compose d'une combinaison de racine de gentiane, de cannelle, de cardamome, d'orange amère et de clous de girofle. Grâce à lui, on peut réaliser des boissons de renommée mondiale, telles que Old Fashioned, Manhattan ou Singapore Sling.