DRINKS.

Angostura Aromatic Bitters 10cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	701429
Alkoholgehalt	44.7%
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 und Longdrinks wie Manhattan, Old Fashioned, Singapore Sling usw.
Degustationsnotiz	aromatischer, würziger Geschmack.
Verkehrsbezeichnung	Aromatic Bitter
Details	aus zahlreichen Kräutern und Wurzeln wie Zimt, Anis und Kardamom hergestellt
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
Zusatzstoffe	Enthält Farbstoff

Beschreibung

Die ursprüngliche Idee hinter den "Angostura Aromatic Bitters" war eine andere. Der deutsche Arzt J.G. Siegert entwickelte sein 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. Der Cocktail-Bitter besteht aus einer Kombination von Enzianwurzel, Zimt, Kardamom, Bitterorange und Gewürznelken. Die Rezepte für weltberühmte Drinks wie den Old Fashioned, Manhattan oder Singapore Sling führen explizit diese Angostura Bitters auf.