

# 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.