

DRINKS.

Angostura Aromatic Bitters 10cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	701429
Alcool	44.7%
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 et de long drinks, tels que Manhattan, Old Fashioned, Singapore Sling, etc.
Dégustation	goût aromatique et épicé.
Désignation commerciale	Aromatic Bitter
Détails	à base de nombreuses herbes et épices comme 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

A la base, les "Angostura Aromatic Bitters" avaient été créés pour une raison bien différente. Après de nombreuses années de recherche, le médecin allemand J.G. Siegert a mis au point son tonique à base de plantes, afin de lutter contre les maladies tropicales telles que le choléra, la fièvre typhoïde et la dengue. Siegert a longtemps travaillé en Guyane en tant que médecin généraliste dans un hôpital militaire et a également ouvert un hôpital similaire dans la ville d'Angostura. Le Cocktail-Bitter est une combinaison de racine de gentiane, de cannelle, de cardamome, d'orange amère et de clou de girofle. Des boissons mondialement connues, telles que Old Fashioned, Manhattan ou Singapore Sling, peuvent être créées ces Angostura Bitters.