Angostura Bitter

Ätherische Noten von Kräutern und exotischen Gewürzen, angenehm bitter

Erzeuger: Angostura
Region: Trinidad
Grundstoff(e): Aus 40 verschiedenen Kräutern
Ausbau: Edelstahl
Alkohol: 44.7 % vol

Wann, wie wo: Unerlässlich für Cocktails, aber auch zum Würzen kulinarischer Spezialitäten

0,1 l – Bestellnummer 83680

Auszeichnungen/Presse:
Von Kaiser Franz Joseph I. auf der Weltausstellung in 1873 Wien ausgezeichnet

Angostura
Trinidad

Der deutsche Chirurg und Forscher Dr. Siegert hat im Jahr 1824, in der Stadt Angostura (Venezuela), den Angostura Bitter erfunden. Einst als Heiltrunk gegen Tropenkrankheiten entwickelt, machte das Tonikum als Würzmittel Karriere. Es ist unerlässlich für Cocktails, aber auch zum Würzen kulinarischer Spezialitäten geeignet.

Abbildung unverbindlich