

# THE HOUSE OF ANGOSTURA® EST. 1824

## ANGOSTURA AROMATIC BITTERS

### BITTER

HERKOMST: Trinidad & Tobago  
ALCOHOL: 44,70%  
FORMATEN: 10cl, 20cl

### OMSCHRIJVING

De Angostura Aromatic bitter is een unieke smaakversterker voor de bereiding van allerlei exotische cocktails en gerechten.

- ▶ De bitters voegen een laag complexiteit toe en intensiveren of nuanceren de smaak van andere ingrediënten.
- ▶ Angostura bitters worden sinds 1824 gemaakt volgens geheim recept. Deze bitter staat wereldwijd bekend als unieke smaakmaker.
- ▶ De bitters worden nog naar exact hetzelfde recept gemaakt als in 1824 en is één van de weinige echte geheimen binnen de industrie.



Geen 18, geen alcohol







## ANGOSTURA AROMATIC BITTER

**KLEUR:** Roodachtig bruin.  
**GEUR:** Aromatisch boeket van kruiden, fruit en specerijen.  
**SMAAK:** Een krachtige mix van fruit, specerijen en kruiden.



### TRINIDAD SOUR

*50ml Angostura aromatic bitters  
 15ml rye whiskey  
 50ml orgeat siroop  
 25ml vers limoensap  
 30ml Demerara siroop  
 Eiwit van 1 vers ei*

*Dry shake de bitters, orgeat, limoensap, eiwit en whiskey  
 zo'n 30 seconden en voeg vervolgens ijs toe.  
 Shake vervolgens opnieuw 30 seconden en giet in een coupe glas.*

