

THE HOUSE OF ANGOSTURA® EST. 1824

ANGOSTURA COCOA BITTERS

BITTER

HERKOMST: Trinidad & Tobago

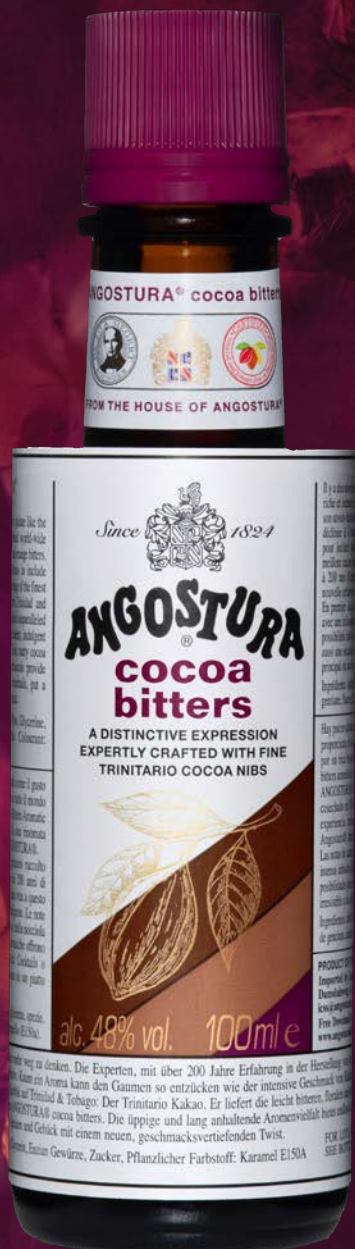
ALCOHOL: 48%

FORMATEN: 10cl

OMSCHRIJVING

Angostura Cocoa Bitters combineren Trinidad & Tobago's meest verfijnde lokaal geogste cacao met 200 jaar ongeëvenaarde bitters ervaring van *The House of Angostura*.

- ▶ Angostura bitters worden sinds 1824 gemaakt volgens geheim recept. Deze unieke bitter staat wereldwijd bekend als unieke smaakmaker.
- ▶ De bitters zijn het magische ingrediënt in allerlei exotische mixdranken en cocktails.
- ▶ Vervaardigd met Trinitario cacaobonen om rijke, gewaagde smaken aan elke cocktail te geven.



Geen 18, geen alcohol





ANGOSTURA COCOA BITTERS

KLEUR:	Rijke, donkerbruine kleur.
GEUR:	Uitgesproken cacao, warme kruiden met een ondertoon van citrus en bloemen.
SMAAK:	Rijke, nootachtige cacao balanceert met lichte kruiden en een lange bittere afdronk.



TRINITARIO SWIZZLE

30ml Angostura 7 YO rum
15ml Simple syrup
60ml Passion fruit
6 dashes Angostura Orange bitters
7,5ml Angostura Cocoa bitters

*Schenk alle ingrediënten in een Collins-glas.
Voeg crushed ice toe en mix met een swizzle stick.
Vul aan met crushed ice.
Garneer met donkere chocolade of een Maraschino kers.*