

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/esencja-o-smaku-czekoladowym-100-ml-na-10-l-browin-p-645.html>

BRAK
ZDJĘCIA



Esencja o smaku czekoladowym 100 ml na 10 L Browin

Cena brutto	21,00 zł
Cena netto	17,07 zł
Dostępność	DOSTĘPNOŚĆ
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	404415
Kod producenta	404415
Kod EAN	5904816002607
Producent	Browin

Opis produktu

Wyjątkowa nuta esencji o smaku CZEKOLADOWYM sprawi, że pokochasz ten głęboki smak, zwłaszcza gdy jesteś koneserem nalewek, czy też drinków. Masz niebanalny gust i ochotę na wyjątkowe wrażenia - koniecznie wypróbuj naszą zaprawkę o smaku czekoladowym.

- **Esencja o smaku CZEKOLADOWYM** - dla fanów czekolady!
- **Piękny, głęboki aromat** - uwodzi zapachem, wprowadza w błogi nastrój!
- **Ekonomiczna w użyciu** - buteleczka z esencją wystarczy na przygotowanie aż 10 L trunku.
- **Rewelacyjny pomysł na likier lub drink** - z nią zawsze Ci się uda stworzyć wyborną mieszankę smaków!
- **Wzbudza absolutny zachwyt** - z pewnością oczaruje Ciebie i Twoich gości! Idealnie pasuje do kawy.

Ta niezwykła esencja, zamknięta w małej butelce sprawi, że przygotowane przez Ciebie napoje zawsze będą wyjątkowe. Dzięki naszej zaprawce wyczarujesz aż 10 L napoju z nutą czekoladową. Jeżeli decydujesz się na mix z alkoholem - pamiętaj, pozwól dobrze „przegryźć” się składnikom, by stworzyły mieszankę wprost idealną.

Uzupełnij swoją kolekcję esencji smakowych marki Browin o zaprawkę o smaku CZEKOLADOWYM i poznaj niezwykłą moc naszego produktu.

Sposób użycia:

Zawartość buteleczki wlej do 10 L napoju. Dodaj cukier: 110-160 g/L. Całość dokładnie wymieszaj i pozostaw na 24 godziny*. Z całej butelki przygotujesz 10 L smakowitego trunku.

*Dla uzyskania najlepszego efektu smakowo-zapachowego zalecamy konsumpcję napoju z esencją po ok. tygodniu.

Składniki: gliceryna, barwnik E 150d; woda, aromat, regulator kwasowości: kwas cytrynowy; trójoctan glicerolu.

Pojemność całkowita: 100 ml.

Esencja zawiera siarczyny - nie jest to jednak nic szkodliwego czy nietypowego. Siarczyny w żywności mogą występować

naturalnie, powstawać podczas procesu produkcyjnego lub być dodawane do produktu spożywczego. Zapobiegają one bowiem mikrobiologicznemu psuciu się żywności oraz chronią ją przed ciemnieniem. W naszym przypadku siarczyny zawarte w karmelu, po rozrobieniu w alkoholu, stanowią jedynie śladowe ilości. Nierozcieńczona esencja zawiera bowiem nie więcej niż 12 mg siarczynów na litr. Dla porównania, stanowi to mniej niż 10% zawartości siarczynów w dostępnej w sklepach butelce białego wina, w której to znajdują się one w przedziale 130-150 mg/L. Siarczyny są więc całkowicie bezpieczne dla zdrowia - i nie mają związku z samopoczuciem po wypiciu butelki wina ;).