

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/esencja-o-smaku-czekoladowym-na-4-l-40-ml-p-1866.html>



Esencja o smaku czekoladowym na 4 L - 40 ml

| | |
|------------------|----------------------|
| Cena | 10,00 zł |
| Numer katalogowy | P1-404411 |
| Kod producenta | P1-404411 |
| Kod EAN | 5904816002843 |

Opis produktu

Goście już jutro i pusty barek? Mamy na to sposób! Poznaj naszą esencję smakową o wyraźnym aromacie czekolady!

- **Czekoladowy smak i aromat** - uwielbiasz czekoladę? Ta zaprawka jest dla Ciebie! Czekoladowy trunek przygotowany przy jej użyciu zniknie ze stołu szybciej, niż się spodziewasz! A przygotowanie jest prostsze niż myślisz!
- **Pyszny trunek z dnia na dzień** - wymieszaj ulubiony wysokoprocentowy napój z cukrem i esencją, zostaw na 24 godziny i... gotowe! Proste, szybkie i smaczne! Sam możesz zdecydować o słodyczy napoju - tak jak lubisz!
- **Na 4 litry** - buteleczka esencji smakowej o pojemności 40 ml wystarczy Ci na przygotowanie, aż 4 litrów pysznego trunku.
- **Wygodne opakowanie** - Nie chcesz od razu wykorzystać całej esencji? Buteleczka ze specjalnymi wgłębieniami pozwoli Ci na łatwe odmierzenie 10 ml esencji, czyli porcji wystarczającej na 1 L alkoholu.
- **Prosty skład** - esencja to aromat czekolady oraz karmel - masz więc pewność, że przygotowując swoje domowe trunki, nie dodajesz do nich zbędnych polepszaczy smaku.

Ta zaprawka pozwoli Ci w prosty sposób przygotować pyszny i aromatyczny trunek w zaledwie 24 godziny! Wystarczy, że wymieszasz ulubiony wysokoprocentowy napój z odpowiednią ilością cukru i esencji, a następnie pozostawisz na dobę do "przegryzienia". Zdecyduj, czy trunek ma być bardziej czy mniej słodki - i przygotuj go tak jak lubisz. Buteleczka 40 ml wystarczy Ci na przygotowanie 4 L likieru, a wygodne wyłobienia w buteleczce pozwolą na dawkowanie esencji w kilku porcjach. Prosty skład i świetny efekt - warto spróbować!

Jak użyć esencji smakowej / zaprawki czekoladowej?

Wlej 4 litry wysokoprocentowego alkoholu do naczynia, wsyp od 450 do 650 g cukru (zależnie od tego, jak bardzo słodki likier chcesz otrzymać), a następnie dodaj esencję smakową. Całość dobrze wymieszaj, aż do całkowitego rozpuszczenia się cukru. Odstaw napój na minimum 24 godziny*. Alkohol o pełnym aromacie i wyrazistym smaku gotowy! Smacznego! W celu przygotowania mniejszej porcji trunku wykorzystaj wgłębienia na buteleczce, pozwalające odmierzyć 10 ml esencji na 1 L trunku.

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

Uwaga! Jeśli lubisz "podpalane" smaki, możesz użyć do słodzenia również karmelu! Polecamy Przepalankę z naszej oferty.

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

Pojemność całkowita: 40 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 ;).