

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/esencja-o-smaku-gruszkowym-likier-gruszkowy-zaprawka-40-ml-p-1845.html>



## Esencja o smaku gruszkowym - likier gruszkowy, zaprawka 40 ml

Cena	<b>10,00 zł</b>
Numer katalogowy	<b>P1-404442</b>
Kod producenta	<b>P1-404442</b>
Kod EAN	<b>5904816007077</b>

### Opis produktu

Niezapowiedziani goście i pusty barek? Mamy na to sposób! Poznaj naszą esencję smakową o wyraźnym gruszkowym aromacie! Ta zaprawka pozwoli Ci w prosty sposób przygotować słodki likier owocowy w zaledwie 24 godziny! Wystarczy, że wymieszasz ulubiony wysokoprocentowy napój z odpowiednią ilością esencji, a następnie pozostawisz na dobę do "przegryzienia". Jeśli szukasz bardziej wyrazistego smaku, poczekaj cierpliwie jeszcze kilka dodatkowych dni.

- **Gruszkowy smak i aromat** - uwielbiasz owocowe likiery? Jeśli tak... to ta zaprawka jest dla Ciebie! Smaczny owocowy drink z wyraźnym aromatem gruszki przygotowany przy jej użyciu zniknie ze stołu szybciej, niż się spodziewasz!
- **Likier z dnia na dzień** - wymieszaj ulubiony wysokoprocentowy napój z esencją, zostaw na co najmniej 24 godziny i... gotowe! Proste, szybkie i smaczne!
- **Na 4 litry** - buteleczka esencji smakowej o pojemności 40 ml wystarczy Ci na przygotowanie, aż 4 litrów trunku, który przypadnie do gustu wszystkim Twoim znajomym!
- **Wygodne opakowanie** - nie chcesz przygotować dużej ilości likieru? Buteleczka ze specjalnie wyżłobionymi wgłębieniami pozwoli Ci na łatwe odmierzenie 10 ml porcji esencji, która wystarczy na 1 L alkoholu!
- **Prosty skład** - masz pewność, że przygotowując swoje domowe alkohole, nie dodajesz do nich zbędnych barwników i konserwantów.

Buteleczka 40 ml wystarczy Ci na przygotowanie, aż 4 L likieru, a wygodne wyżłobienia pozwolą na dawkowanie esencji na mniejsze porcje. Prosty skład produktu sprawia, że masz pewność przygotowywania domowych trunków bez zbędnych barwników i polepszaczy smaku!

### Jak użyć esencji smakowej / zaprawki gruszkowej?

Sposób użycia: zawartość buteleczki wlej do napoju (10 ml/L), dodaj cukier (50-100 g/L). Całość dokładnie wymieszaj i pozostaw na minimum 24 h. Trunek gotowy! Smacznego! Z jednej butelki zaprawki przygotujesz, aż 4 L pysznego napoju. To się wyraźnie opłaca!

### Uwaga!

**Niejednorodna postać esencji nie jest wadą produktu.** Przed użyciem wstrząśnij buteleczką.

Jeśli lubisz podpalane smaki możesz użyć do słodzenia również karmelu! Polecamy z naszej oferty Przepalankę, czyli palony cukier. Dla balansu smaku swoich trunków możesz również dodać Kwasomiksu!

**Składniki:** gliceryna, aromat, regulator kwasowości: kwas cytrynowy; woda.