

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/esencja-o-smaku-kawy-na-4-l-40-ml-browin-p-641.html>



Esencja o smaku kawy na 4 L - 40 ml Browin

Dostępność	DOSTĘPNOŚĆ
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	404451
Kod producenta	404451
Kod EAN	5904816002874
Producent	Browin

Opis produktu

Niezapowiedziani goście i pusty barek? Mamy na to sposób! Poznaj naszą esencję smakową o wyraźnym aromacie kawy! Ta zaprawka pozwoli Ci w prosty sposób przygotować likier w zaledwie 24 godziny!

- **Kawowy smak i aromat** - uwielbiasz zapach i smak kawy? Ta zaprawka jest dla Ciebie! Smaczny kawowy drink z wyraźnym aromatem ziaren przygotowany przy jej użyciu, zniknie ze stołu szybciej, niż się spodziewasz! Na szczęście mamy dla Ciebie dobrą informację - jego przygotowanie jest prostsze, niż myślisz!
- **Likier z dnia na dzień** - wymieszaj ulubiony wysokoprocentowy napój z cukrem i esencją, zostaw na 24 godziny i... gotowe! Proste, szybkie i smaczne! Sam dostosuj słodycz trunku używając odpowiedniej ilości cukru i przygotuj go tak, jak lubisz!
- **Na 4 litry** - buteleczka esencji smakowej o pojemności 40 ml wystarczy Ci na przygotowanie, aż 4 litrów słodkiego trunku, który przypadnie do gustu wszystkim Twoim znajomym!
- **Wygodne opakowanie** - Nie chcesz przygotować, aż tak dużej ilości likieru? Buteleczka ze specjalnie wyżłobionymi wgłębieniami pozwoli Ci na łatwe odmierzenie 10 ml porcji esencji, która wystarczy na 1 L alkoholu!
- **Bez dodatku konserwantów** - masz więc pewność, że przygotowując swoje domowe alkohole, nie dodajesz do nich zbędnych składników!

Wystarczy, że wymieszasz ulubiony wysokoprocentowy napój z odpowiednią ilością cukru i esencji, a następnie pozostawisz na dobę do "przegryzienia". Sam zdecyduj czy wolisz bardziej czy mniej słodki trunek zwiększając lub zmniejszając po prostu ilość dodanego cukru!

Buteleczka 40 ml wystarczy Ci na przygotowanie, aż 4 L likieru, a wygodne wyżłobienia w buteleczce pozwolą na dawkowanie esencji na mniejsze porcje. Produkt nie zawiera substancji konserwujących!

Sposób użycia esencji smakowej / zaprawki kawowej?

Wlej 4 litry wysokoprocentowego alkoholu (40-45% czystej wódki) do naczynia, wsyp od 400 g cukru, a następnie dodaj esencję smakową. Całość dobrze wymieszaj, aż do całkowitego rozpuszczenia się cukru. Odstaw napój na minimum 24 godziny*. Likier gotowy! Smacznego!

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

W celu przygotowania mniejszej porcji trunku - wykorzystaj wgłębienia na buteleczce, pozwalające odmierzyć Ci 10 ml esencji,

czyli porcji na 1 L trunku!

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 ;).