

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/esencja-o-smaku-krupnik-biesiadny-na-4-l-40-ml-browin-p-632.html>

BRAK
ZDJĘCIA



Esencja o smaku - Krupnik Biesiadny na 4 L - 40 ml Browin

Dostępność	DOSTĘPNOŚĆ
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	404241
Kod producenta	404241
Kod EAN	5904816005097
Producent	Browin

Opis produktu

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

- **Esencja o smaku Krupnik Biesiadny** - zaprawka z tradycyjnym, staropolskim charakterem!
- **Piękny, głęboki aromat** - stworzona do wyrobu domowych trunków.
- **Praktyczna w użyciu** - buteleczka z esencją posiada wgłębienia, pozwalające na precyzyjne odmierzenie 10-mililitrowych porcji, potrzebnych do zrobienia 1 L trunku.
- **Rewelacyjny pomysł na nalewkę, koktajl lub drink**- z nią zawsze Ci się uda stworzyć niesamowitą esencję smaku!
- **Wzbudza absolutny zachwyt** - odkryj wyrafinowane trunki, szukaj ulubionych nut smakowych.

Do stworzenia tej niepowtarzalnej esencji zainspirowały nas spirytusowe, polskie i litewskie trunki z przełomu XVII i XVIII wieku, wzbogacone mieszankami ziół, przypraw oraz miodu.

Starodawny „krupnik” gościł w domach szlachty, ale także zamożnych chłopów. Ze względu na swój wyjątkowy skład był stosowany jako doskonałe lekarstwo na rozmaite dolegliwości. Z drugiej strony, uważany był za jeden z najznakomitszych napitków proponowanych na ucztach i przyjęciach weselnych.

Sposób użycia:

Zawartość buteleczki wlej do 4 L napoju. Dodaj 1-1,2 kg miodu. Całość dokładnie wymieszaj i pozostaw na 24 godziny*. Wgłębienia w buteleczce pozwalają odmierzyć 10-mililitrowe porcje esencji do przygotowania 1 L alkoholu.

Powyższy przepis (znajdujący się na etykiecie) jest wersją uproszczoną, dzięki której stworzysz smaczny ale nieklarowny likier. Jeśli chcesz otrzymać klarowny trunek o mocy około 40%, skorzystaj z przepisu poniżej.

Według naszej prostej receptury przyrządzisz około 5 litrów wyśmienitego bursztynowego trunku o miodowo-korzennym aromacie. Nasz przepis możesz dowolnie modyfikować, według własnego uznania, dodając mniej lub więcej miodu i spirytusu.

Rozpuść 1-1,2 kg (0,8-1 L) miodu w 2,1 L wody, podgrzej aż do zagotowania. Następnie zdejmij pianę pojawiającą się na powierzchni aby uzyskać klarowny trunek. Do wystudzonego roztworu dodaj 1,9 L 95% spirytusu oraz całą naszą zaprawkę. Całość dokładnie wymieszaj i pozostaw na 24 godziny*.

Wytrącanie się osadu na dnie butelki z gotowym likierem jest naturalnym zjawiskiem.

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

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

Esencja, w zależności od partii produkcyjnej, może być klarowna lub delikatnie mleczna - obie postacie są prawidłowe.

Objętość całkowita: 40 ml