

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/esencja-o-smaku-malinowym-z-naturalnym-aromatem-na-10-l-100-ml-p-1837.html>



Esencja o smaku malinowym z naturalnym aromatem na 10 L - 100 ml

| | |
|------------------|----------------------|
| Cena | 24,00 zł |
| Numer katalogowy | P1-404175 |
| Kod producenta | P1-404175 |
| Kod EAN | 5904816007466 |

Opis produktu

Esencja o smaku malinowym z naturalnym aromatem to najlepszy wybór, dzięki któremu przygotujesz domowy likier lub nalewkę malinową o niepowtarzalnym, owocowym aromacie i smaku. Teraz w większym opakowaniu na 10 L.

- **Z naturalnym aromatem** - jeśli cenisz sobie wszystko co naturalne wybór tej esencji jest oczywisty, naturalny aromat malinowy to gwarancja idealnego smaku i zapachu.
- **Piękny malinowy kolor** - ponieważ jemy i pijemy również oczami z pewnością zachwyci Cię intensywny malinowy kolor trunku przygotowanego na bazie naszej zaprawki.
- **Nowa, większa wersja** - buteleczka esencji smakowej o pojemności 100 ml wystarczy Ci na przygotowanie aż 10 litrów słodkiego trunku, który przypadnie do gustu wielbicielom owocowych nut! Esencja jest bardziej wydajna niż esencje 250 ml oferowane przez konkurencję.
- **Proste i szybkie przygotowanie** - domowy likier malinowy lub malinówkę przygotujesz w zaledwie 24 godziny, to szybki i łatwy sposób na gości zapowiadających się na ostatnią chwilę.
- **Rewelacyjny pomysł na likier, koktajl, lemoniadę lub drink** - z esencją malinową zawsze Ci się uda stworzyć niesamowity napój!

W sezonie owocowym nie przygotowałeś żadnych domowych nalewek ani likierów? Nic straconego!!! Domowy alkohol z aromatem malinowym w prosty i szybki sposób przygotujesz o każdej porze roku, dzięki naszej esencji. Jej przewaga na tle konkurencyjnych zaprawek jest taka, że w swych składnikach zawiera naturalny aromat malinowy, co zapewnia pełnię smaku i aromatu.

Napój na bazie zaprawki o smaku malinowym jest bardzo prosty do wykonania, wystarczy zmieszać wybraną ilość alkoholu z odpowiednią porcją esencji, dodać rekomendowaną dawkę cukru i już po dobie można cieszyć się domową malinówką. Jeśli dysponujesz dłuższym czasem, proponujemy mieszankę przygotować wcześniej, co pozwoli dokładniej jej się „przegryźć”.

Domowa malinówka będzie się świetnie prezentować w butelce z nadrukiem lub ozdobną etykietą. Tak przygotowany trunek to nie tylko pomysł na zaskakujący akcent na imprezowym stole, ale również pomysł na oryginalny, hand made prezent na różne okazje.

Jak użyć esencji / zaprawki malinowej?

Zawartość buteleczki wlej do napoju w ilości 10 ml/L, dodaj preferowaną przez siebie ilość cukru. Rekomendujemy 50-125 g/L. Całość dobrze wymieszaj. Odstaw napój na minimum 24 godziny*. Alkohol o pełnym aromacie, a także wyrazistym smaku gotowy!

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

Składniki: gliceryna, aromat naturalny, woda, regulator kwasowości: kwas cytrynowy; barwniki: czerwień koszenilowa, błękit brylantowy.

Pojemność całkowita: 100 ml

