

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/esencja-o-smaku-malinowym-z-naturalnym-aromatem-na-10-l-100-ml-p-777.html>



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

Numer katalogowy	<b>BR-404175</b>
Kod producenta	<b>BR-404175</b>
Kod EAN	<b>5904816007466</b>

### 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

