

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/esencja-o-smaku-malinowym-z-naturalnym-aromatem-na-4-l-40-ml-p-786.html>



## Esencja o smaku malinowym z naturalnym aromatem na 4 L - 40 ml

Numer katalogowy	<b>BR-404171</b>
Kod producenta	<b>BR-404171</b>
Kod EAN	<b>5904816007008</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.

- **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** - ponieważjemy i pijemy również oczami z pewnością zachwyci Cię intensywny malinowy kolor trunku przygotowanego na bazie naszej zaprawki.
- **Nowa, wydajna wersja** - buteleczka esencji smakowej o pojemności 40 ml wystarczy Ci na przygotowanie aż 4 litrów słodkiego trunku, który przypadnie do gustu wielbicielom owocowych nut!
- **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.
- **Wygodne opakowanie** - buteleczka esencji pozwala na przygotowanie aż 4 L alkoholu, jeśli chcesz przygotować mniejszą ilość z łatwością odmierzysz porcję potrzebną na 1 L, dzięki obecnym na opakowaniu wgłębieniom.

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?

Wlej 4 litry wysokoprocentowego alkoholu do naczynia i dodaj esencję smakową oraz preferowaną przez siebie ilość cukru. Rekomendujemy 200-500 g na 4 L. Całość dobrze wymieszaj. Odstaw napój na minimum 24 godziny\*. Alkohol o pełnym aromacie, a także wyrazistym smaku gotowy! W celu przygotowania mniejszej porcji trunku - wykorzystaj wgłębienia na buteleczce, pozwalające odmierzyć Ci 10 ml esencji na 1 L napoju!

\*Dłuższe leżakowanie korzystnie wpływa na smak i aromat przygotowywanego trunku.

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

**Pojemność całkowita:** 40 ml

