

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/esencja-o-smaku-sliwkowym-100-ml-p-1823.html>



## Esencja o smaku śliwkowym 100 ml

Cena	<b>24,00 zł</b>
Numer katalogowy	<b>P1-404496</b>
Kod producenta	<b>P1-404496</b>
Kod EAN	<b>5904816005424</b>

### Opis produktu

Już jutro niespodziewani goście, a barek pusty? Mamy na to rozwiązanie! Odkryj naszą esencję śliwkową o intensywnym aromacie śliwek. Ta zaprawka umożliwi Ci łatwe przygotowanie słodkiego likieru owocowego w zaledwie 24 godziny! Wystarczy, że połączysz ulubiony wysokoprocentowy napój z odpowiednią ilością esencji, a następnie pozostawisz na dobę do "przegryzienia".

- **Wspaniały aromat i smak** - jeśli uwielbiasz owocowe likiery, to ta zaprawka pozwoli Ci przygotować doskonałe drinki o intensywnym śliwkowym aromacie. Wyjątkowe doznania smakowe zapewnione!
- **Likier z dnia na dzień** - połącz ulubiony wysokoprocentowy napój z esencją, pozostaw na co najmniej 24 godziny i... gotowe! Proste, szybkie i smaczne!
- **Na 10 litrów** - buteleczka esencji smakowej o pojemności 100 ml wystarczy Ci na przygotowanie aż 10 litrów trunku.
- **Na dużą i małą imprezę** - Ty decydujesz, jaką porcję trunku warto przygotować, żeby wszyscy mogli się w nim rozsmakować.
- **Prosty skład** - masz pewność, że przygotowując swoje domowe trunki, nie dodajesz do nich zbędnych barwników i konserwantów.

Buteleczka 100 ml wystarczy Ci na przygotowanie aż 10 L likieru. Prosty skład produktu sprawia, że Twoje domowe śliwkowe trunki nie będą zwierać zbędnych barwników i polepszaczy smaku.

**Sposób użycia:** zawartość buteleczki wlej do napoju (10 ml/L), dodaj cukier (25-100 g/L). Całość dokładnie wymieszaj i pozostaw na minimum 24 h. Trunek gotowy! Smacznego!

Jeśli pragniesz bardziej wyrazistego smaku, zaczekaj cierpliwie jeszcze kilka dodatkowych dni.

Z jednej butelki zaprawki przygotujesz aż 10 L pysznego napoju. To się wyraźnie opłaca!

**Uwaga!** Niejednorodna postać esencji nie jest wadą produktu. Przed użyciem wstrząśnij buteleczką.

Jeśli lubisz podpalane smaki, możesz użyć do słodzenia również karmelu. Polecamy esencję Przepalanka z naszej oferty. Dla balansu smaku swoich trunków możesz również dodać Kwasomiksu.

**Składniki:** gliceryna, woda, aromat, kwas (kwas cytrynowy).