

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/esencja-o-smaku-sliwkowym-na-4-l-40-ml-browin-p-609.html>

BRAK
ZDJĘCIA



Esencja o smaku śliwkowym na 4 L, 40 ml Browin

Dostępność	DOSTĘPNOŚĆ
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	404492
Kod producenta	404492
Kod EAN	5904816010480
Producent	Browin

Opis produktu

Zapewne znasz to uczucie, kiedy kilka dni przed wizytą gości odkrywasz, że Twój barek nie oferuje atrakcyjnych trunków... To właśnie między innymi w takich chwilach nasza nowa esencja o smaku i aromacie śliwki stanie się idealnym rozwiązaniem. Poznaj esencję, która zapewni niezapomniane doznania smakowe zawsze wtedy, kiedy będziesz potrzebować czegoś wyjątkowego.

Esencja śliwkowa Browinu to klucz do przygotowania trunków o cenionych nutach zapachowych i wybornym smaku.

Oto cechy, dzięki którym nasza esencja śliwkowa jest wyjątkowa:

- **Zachwycający smak i aromat śliwki** - przy pomocy tej zaprawki stworzysz smaczne drinki z wyraźnym aromatem śliwki - wytrawne lub z delikatną nutą słodczy.
- **Łatwy i szybki sposób przygotowania** - po prostu wymieszaj wysokoprocentowy napój z naszą esencją oraz cukrem (w ilości, jaka Ci odpowiada), pozostaw na min. 24 godziny - i gotowe!
- **Aż 4 litry trunku** - mała buteleczka, a korzyści duże! Esencja w buteleczce o pojemności 40 ml wystarczy na przygotowanie aż 4 litrów trunku.
- **Praktyczne opakowanie** - dzięki specjalnym wgłębieniom w buteleczce możesz precyzyjnie dawkować mniejsze porcje esencji (po 10 ml).
- **Twój własny, aromatyczny trunek** - swoją śliwowicę możesz przygotować bez cukru lub dopasować stopień słodkości do swoich upodobań smakowych, dodając od 25 do 100 g cukru na każdy 1 L alkoholu.

To nie tylko esencja, to magiczny "śliwkowy" klucz do niezapomnianych chwil z bliskimi i przyjaciółmi. Zamień zwyczajne spotkania w chwile wyjątkowych doznań smakowych. Wypróbuj różne warianty połączeń czystego sklepowego alkoholu z dobraną porcją zaprawki i ilością cukru.

Jak użyć esencji smakowej?

Propozycja zastosowania zaprawki śliwkowej:

-
1. Wlej do naczynia 4 L wysokoprocentowego alkoholu (np. czystą wódkę 40-45%).
 2. Dodaj esencję smakową i ilość cukru dostosowaną do Twoich preferencji (zalecamy od 100 do 400 g cukru na 4 L napoju).
 3. Całość dokładnie wymieszaj.
 4. Pozostaw napój na minimum 24 godziny*.
 5. Twój magiczny drink jest gotowy! Smacznego!

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

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

Uwaga! Jeśli lubisz "podpalane" smaki, do słodzenia możesz użyć również karmelu. Polecamy z naszej oferty esencję o smaku przepalanki - jej dodatek wzbogaci walory trunku. Dla zbalansowania smaku swoich trunków możesz również dodać [Kwasomiksu](#).