

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/esencja-o-smaku-sliwkowym-na-4-l-40-ml-p-766.html>



Esencja o smaku śliwkowym na 4 L, 40 ml

Numer katalogowy	BR-404492
Kod producenta	BR-404492
Kod EAN	5904816010480

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 śliwownicę 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](#).