

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/esencja-o-smaku-whiskey-honey-na-4-l-40-ml-p-1851.html>



## Esencja o smaku Whiskey Honey na 4 L - 40 ml

Cena	<b>12,00 zł</b>
Numer katalogowy	<b>P1-404280</b>
Kod producenta	<b>P1-404280</b>
Kod EAN	<b>5904816004373</b>

### Opis produktu

Nowy produkt w linii Gold o profilu likierowym, uzupełniający gamę WHISKY.

Esencja WHISKEY HONEY z naturalnym aromatem oczaruje nie tylko Ciebie, ale także Twoich gości! Sprawi, że serwowane drinki będą miały wyjątkowy charakter! W gorące dni z kostką lodu, a przy chłodniejszej aurze jako rozgrzewające trunki, pełne ocieplających, miodowych akordów.

- **Z wyraźną miodową nutą** - esencja z naturalnym aromatem, doskonała do tworzenia letnich drinków lub aperitivo, a także jako propozycja na chłodniejsze dni, nadająca oprócz fantastycznego, rozgrzewającego smaku piękny, głęboki, bursztynowy kolor.
- **Pyszny trunek w 24 godziny** - wymieszaj ulubiony wysokoprocentowy napój z esencją oraz preferowaną przez Ciebie ilością cukru, a gotowy trunek otrzymasz zaledwie w dobę!
- **Na 4 litry** - buteleczka esencji smakowej o pojemności 40 ml wystarczy Ci na przygotowanie, aż 4 L trunku o wybornym smaku!
- **Wygodne opakowanie** - nie chcesz przygotować, aż tak dużej ilości napoju? Buteleczka ze specjalnie wyżłobionymi wgłębieniami pozwoli Ci na łatwe odmierzenie 10 ml porcji esencji, która wystarczy na 1 L alkoholu!
- **Idealne proporcje smaku** - do esencji nie dodajemy cukru. To Ty decydujesz, czy wolisz trunek słodszy lub bardziej wytrawny. Rekomendujemy użycie 200-500 g cukru na 4 litry gotowego napoju.

Esencja o smaku WHISKEY HONEY to nowa zaprawka o profilu likierowym, rozszerzająca gamę WHISKY. Idealna do tworzenia letnich drinków z miodowymi wariacjami lub jako aperitivo. W chłodne dni, stworzony dzięki niej trunek rozgrzeje Cię swoimi miodowymi nutami. Dzięki wygodnej butelce ze specjalnie wyżłobionymi wgłębieniami przygotujesz jeden, dwa, trzy lub cztery litry trunku o wybornym smaku i to w jedyne 24 godziny. Wystarczy, że wymieszasz ulubiony, wysokoprocentowy napój z preferowaną przez Ciebie porcją cukru oraz esencją WHISKEY HONEY i... gotowe!

Nasza esencja do alkoholu o smaku whisky honey, to wszechstronny dodatek, który wzbogaci Twoje kulinarne doświadczenia. Idealny do aromatyzowania deserów, ciast oraz syropów do naleśników i gofrów, dodadzą również wyjątkowego smaku sosom, czy marynatom do mięs. Stwórz także unikalne napoje bezalkoholowe, kawy i herbaty, dodając kilka kropel esencji, aby uzyskać niezwykle, smakowe doznania .

### Jak użyć esencji o smaku WHISKEY HONEY?

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!

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

**Składniki:** gliceryna, woda, naturalny aromat miodowy, aromat whisky, barwnik: E 150d; regulator kwasowości: kwas cytrynowy.

---

Lubisz trunki o wyraźnym smaku? Wybierz esencję o smaku WHISKEY HONEY z naturalnym aromatem. Daj się skusić urzekającej, miodowej nucie...