

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/esencja-o-smaku-whisky-apple-40-ml-na-4l-p-761.html>



Esencja o smaku Whisky Apple - 40 ml, na 4L

Numer katalogowy	BR-404300
Kod producenta	BR-404300
Kod EAN	5904816021455

Opis produktu

Esencja Whisky Apple - Odkryj nowy wymiar smaku!

Szukasz wyjątkowego sposobu na wzbogacenie swojego ulubionego trunku? Sięgnij po esencję Whisky Apple i zanurz się w świecie intensywnych, owocowych doznań!

Esencja Whisky Apple to:

- **Ekscytujące połączenie** - delikatne aromaty whisky harmonijnie łączą się z soczystą nutą jabłka, tworząc niepowtarzalny smak, który przeniesie Cię w świat destylarni i sadów owocowych.
- **Łatwość użycia i szybki efekt** - wystarczy dodać esencję do wybranego wysokoprocentowego alkoholu, dokładnie wymieszać i odczekać minimum 24 godziny, aby cieszyć się gotowym trunkiem.
- **Wydajna** - jedna buteleczka o pojemności 40 ml wystarcza na przygotowanie aż 4 litrów pysznego trunku!
- **Korzystna dla portfela** - przygotowanie alkoholu z esencją jest znacznie tańsze niż kupno gotowego produktu o porównywalnym smaku.
- **Uniwersalna** - doskonale sprawdzi się jako zaprawka do Twojego ulubionego trunku, a także jako baza do tworzenia oryginalnych drinków, koktajli i napojów.
- **Dostępna** - pytaj o esencję Whisky Apple i miej ją w swoim barku, by w dowolnej chwili tworzyć atrakcyjne trunki.

Dlaczego warto wybrać esencję Whisky Apple?

Poznaj ten niepowtarzalny smak, odkryj nowe oblicze whisky i jabłka w jednym. Szybka i prosta receptura pozwala na łatwe, samodzielne przygotowanie pysznego trunku. Jedna buteleczka wystarczy na wiele okazji. Oszczędzaj – stwórz swój ulubiony trunek za ułamek ceny sklepowej. Eksperymentuj i twórz nowe, autorskie drinki oraz koktajle.

Nasza esencja do alkoholu o smaku whisky apple, 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 kropeł esencji, aby uzyskać niezwykle, smakowe doznania .

Jak używać esencji Whisky Apple?

1. Wstrząśnij buteleczką.
2. Wlej esencję do 4 litrów wybranego wysokoprocentowego alkoholu.
3. Dodaj 250-400 g cukru.
4. Dokładnie wymieszaj i odstaw na minimum 24 godziny.

Dla mniejszych porcji:

- Wykorzystaj wgłębienia na buteleczce, aby odmierzyć odpowiednią ilość esencji (10 ml na 1 litr alkoholu).
- Zastosuj proporcjonalnie mniejszą dawkę cukru.

Dla najlepszego efektu zalecamy konsumpcję napoju z esencją po około tygodniu.

Składniki: gliceryna, woda, aromaty, barwnik (E150d), kwas (kwas cytrynowy).

Objętość: 40 ml