

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/esencja-o-smaku-wisniowki-na-4-l-40-ml-p-794.html>



## Esencja o smaku Wiśniówki na 4 L - 40 ml

Numer katalogowy	<b>BR-404541</b>
Kod producenta	<b>BR-404541</b>
Kod EAN	<b>5904816002911</b>

### Opis produktu

Niezapowiedziani goście i pusty barek? Mamy na to sposób! Poznaj naszą esencję smakową o wyraźnym aromacie wiśni!

- **Wiśniowy smak i aromat** - uwielbiasz owocowe likiery? Ta zaprawka jest dla Ciebie! Smaczny owocowy drink z wyraźnym aromatem wiśni przygotowany przy jej użyciu, zniknie ze stołu szybciej, niż się spodziewasz! Na szczęście mamy dla Ciebie dobrą informację - jego przygotowanie jest prostsze, niż myślisz!
- **Likier z dnia na dzień** - wymieszaj ulubiony wysokoprocentowy napój z cukrem i esencją, zostaw na 24 godziny i... gotowe! Proste, szybkie i smaczne! Sam dostosuj słodycz trunku używając odpowiedniej ilości cukru i przygotuj go tak, jak lubisz!
- **Na 4 litry** - buteleczka esencji smakowej o pojemności 40 ml wystarczy Ci na przygotowanie, aż 4 litrów słodkiego trunku, który przypadnie do gustu wszystkim Twoim znajomym!
- **Wygodne opakowanie** - Nie chcesz przygotować, aż tak dużej ilości likieru? Buteleczka ze specjalnie wyżłobionymi wgłębieniami pozwoli Ci na łatwe odmierzenie 10 ml porcji esencji, która wystarczy na 1 L alkoholu!
- **Bez substancji konserwujących** - masz więc pewność, że przygotowując swoje domowe alkohole, nie dodajesz do nich zbędnych składników!

Ta zaprawka pozwoli Ci w prosty sposób przygotować słodki likier owocowy w zaledwie 24 godziny! Wystarczy, że wymieszasz ulubiony wysokoprocentowy napój z odpowiednią ilością cukru i esencji, a następnie pozostawisz na dobę do "przegryzienia". Sam zdecyduj czy wolisz bardziej czy mniej słodki trunek zwiększając lub zmniejszając po prostu ilość dodanego cukru!

Buteleczka 40 ml wystarczy Ci na przygotowanie, aż 4 L likieru, a wygodne wyżłobienia w buteleczce pozwolą na dawkowanie esencji na mniejsze porcje. Produkt nie zawiera substancji konserwujących!

### Jak użyć esencji smakowej / zaprawki wiśniowej?

Wlej 4 litry wysokoprocentowego alkoholu (40-45% czystej wódki) do naczynia, wsyp od 160-320 g cukru, a następnie dodaj esencję smakową. Całość dobrze wymieszaj, aż do całkowitego rozpuszczenia się cukru. Odstaw napój na minimum 24 godziny\*. Likier gotowy! Smacznego!

W celu przygotowania mniejszej porcji trunku - wykorzystaj wgłębienia na buteleczce, pozwalające odmierzyć Ci 10 ml esencji, czyli porcji na 1 L trunku!

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

**Składniki:** gliceryna, woda, aromat, regulator kwasowości: kwas cytrynowy; trójoctan glicerolu, barwniki: czerwień koszenilowa, błękit brylantowy.

**Pojemność całkowita:** 40 ml