

Link do produktu: <https://rafex.eu/esencja-smakowa-czekolada-40ml-p-203094.html>



Esencja Smakowa - Czekolada 40ml

Cena	12,50 zł
Numer katalogowy	RAFEX002907
Kod EAN	5908277701222
Producent	Browin

Opis produktu

Czekoladowy smak i aromat — uwielbiasz czekoladę? Ta zaprawka jest dla Ciebie! Czekoladowy napój przygotowany przy jej użyciu zniknie ze stołu szybciej, niż się spodziewasz! Na szczęście mamy dla Ciebie dobrą informację — jego przygotowanie jest prostsze, niż myślisz! Pyszny trunek z dnia na dzień — wymieszaj ulubiony wysokoprocentowy napój z cukrem i esencją, zostaw na 24 godziny i... gotowe! Proste, szybkie i smaczne! Sam możesz decydować o słodczy napoju - 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 trunku? Buteleczka ze specjalnie wyżłobionymi wgłębieniami pozwoli Ci na łatwe odmierzenie 10 ml porcji esencji, która wystarczy na 1 L alkoholu! Prosty skład — esencja to aromat czekolady oraz karmel — masz więc pewność, że przygotowując swoje domowe alkohole, nie dodajesz do nich zbędnych polepszaczy smaku! Niezapowiedziani goście i pusty barek? Mamy na to sposób! Poznaj naszą esencję smakową o wyraźnym aromacie czekolady! Ta zaprawka pozwoli Ci w prosty sposób przygotować pyszny aromatyczny trunek w zaledwie 24 godziny! Wystarczy, że wymieszasz ulubiony wysokoprocentowy napój z odpowiednią ilością cukru i esencji, a następnie pozostawisz na dobę do przegryzienia. Sam zadecyduj, czy wolisz trunki mniej czy bardziej słodkie i przygotuj je tak jak lubisz! Buteleczka 40 ml wystarczy Ci na przygotowanie, aż 4 L likieru, a wygodne wyżłobienia w buteleczce pozwolą na dawkowanie esencji na mniejsze porcje. Prosty skład produktu sprawia, że masz pewność przygotowywania domowych trunków bez zbędnych barwników, aromatów i polepszaczy smaku! Jak użyć esencji smakowej / zaprawki czekoladowej? Wlej 4 litry wysokoprocentowego alkoholu do naczynia, wsyp od 450 do 650 g cukru (w zależności jak bardzo słodki likier chcesz otrzymać), a następnie dodaj esencję smakową. Całość dobrze wymieszaj, aż do całkowitego rozpuszczenia się cukru. Odstaw napój na minimum 24 godziny. Alkohol o pełnym aromacie i wyrazistym smaku gotowy! Smacznego! W celu przygotowania mniejszej porcji trunku — wykorzystaj wgłębienia na buteleczce, pozwalające odmierzyć Ci 10 ml esencji na 1 L trunku! Uwaga! Jeśli lubisz podpalane smaki możesz użyć do słodzenia również karmelu! Polecamy z naszej oferty Przepalankę czyli cukier palony. **Składniki:** gliceryna, barwnik: E 150d; woda, aromat, regulator kwasowości: kwas cytrynowy; trójoctan glicerolu.