

Link do produktu: <https://rafex.eu/esencja-smakowa-pina-colada-40-ml-p-203092.html>



Esencja Smakowa - Pina Colada 40 MI

Cena	14,20 zł
Numer katalogowy	RAFEX002905
Kod EAN	5908277707613
Producent	Browin

Opis produktu

Smak i aromat Pina Colada - uwielbiasz ananasowo-kokosowe aromaty? Ta zaprawka jest dla Ciebie! Napój inspirowany drinkiem. Pina Colada 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 zdecydować o słodocy 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 - masz 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 Pina Colady czyli ananasów i kokosa! 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 zdecyduj, 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! Sposób użycia: Wlej 4 litry wysokoprocentowego alkoholu do naczynia, wsyp cukier (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! **Składniki:**
: glikol propylenowy, aromat.