



## Amoretti - Artisan Natural Flavors - Walderdbeere 226 g NO-DK-SE-EN

Art. 054.302.2NDSE

<https://www.brouwland.com/de/qr/054.302.2NDSE>

Geschmacksintensiv, vielseitig und preiswert!

Endlich eine haltbare (auch nach dem Öffnen), natürliche Alternative zu frischem Obst und Püree.

Die Artisan Natural Flavors von Amoretti bieten eine fantastische Methode um Bier zu würzen. Diese konzentrierten Aromapasten eignen sich auch hervorragend für Wein, Eis, Sorbet, Kuchen, Gebäck, Joghurt, kurzum für alle Ihre Kreationen. Die handwerklichen Aromen sind gebrauchsfertig und hochkonzentriert, und daher nur in geringer Menge erforderlich.

Mit völlig natürlichem Geschmack und natürlicher Farbe sind die Amoretti Aromen besonders gut haltbar und temperaturbeständig. Sie enthalten keine Konservierungsstoffe oder künstlichen Süßstoffe. Darüber hinaus sind sie äußerst praktisch da kein Einfrieren, Auftauen oder Reduzieren notwendig ist.

Merkmale:

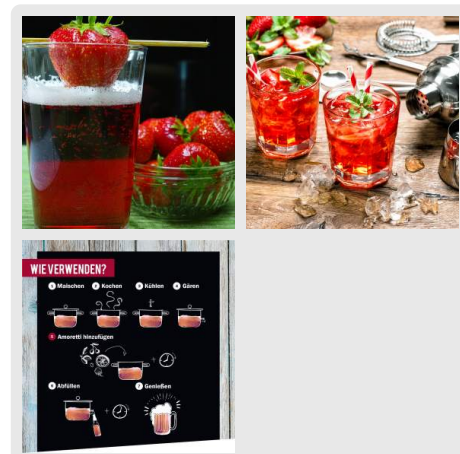
- natürliches Aroma
- natürliche Farbe
- ohne Konservierungsstoffe
- lagerfähig; auch nach dem Öffnen
- ohne künstlichen Süßstoffe
- einfache Anwendung
- Konsistenz im Geschmack
- immer verfügbar
- keine Reduzierung von Bier

Anwendungskonzentration in Würze: 0,5-1 Gew.-%, zum Beispiel: 20 l Würze entspricht einer durchschnittlichen Dosis von 115 g.

### Walderdbeere

Ersetzen Sie die gängigen Walderdbeearomen in Ihren Bierrezepten durch Amoretti Natural Wild Strawberry Artisan Flavor und entdecken Sie dass Qualität wirklich den Unterschied macht. Amoretti's Natural Wild Strawberry wird bald zu einem unverzichtbaren Bestandteil beim Bierbrauen.

Sie können Natural Wild Strawberry Artisan Flavor auch mit Eis und Milch mischen, um einen herrlichen Walderdbeer-Shake zu machen. Es kann zu jeder einfachen Glasur hinzugefügt werden, um Ihr Gebäck in etwas Besonderes zu verwandeln, so werden Ihre Donuts und Lebkuchen zu einer wahren Delikatesse.



### Spezifikationen

Abmessungen und Gewicht  
Verpackung:

Gewicht	0.29 kg
Länge	7.3 cm
Höhe	7.8 cm
Breite	7.3 cm
EAN-Code	5420069829605