



Amoretti - Artisan Natural Flavors - Blutorange 226 g ES-PT-IT-EN

Art. 054.306.2EPIE

<https://www.brouwland.com/de/qr/054.306.2EPIE>

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:

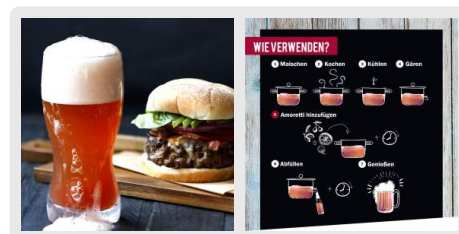
- natürliches Aroma
- natürliche Farbe
- ohne Konservierungsstoffe
- lagerfähig; auch nach dem Öffnen
- ohne künstlichen Süßstoffe
- einfache Anwendung
- Konsistenz im Geschmack
- immer verfügbar
- keine Reduzierung von Bier

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

Blutorange

Natural Blood Orange Artisan Flavor hat nicht nur den robusten Geschmack einer frischen Orange, sondern auch den süßen, aber bitteren Zitrusgeschmack einer echten Blutorange. Benutzen Sie es, um Ihren Kreationen einen einzigartigen Geschmack zu verleihen!

Ideal, um Ihren Craft-Bieren Geschmack und Aroma hinzuzufügen, um so Ihr ultimatives Gebräu zu kreieren. Artisan Natural Flavors von Amoretti eignen sich auch hervorragend für Smoothies, geraspeltes Eis, Margaritas, Cocktails, Proteindrinks, Likör und Wein. Verleihen Sie Gebäck, Eis, Joghurt, Sorbet, Eiscreme und mehr einen einzigartigen Geschmack und Duft!



Spezifikationen

Abmessungen und Gewicht
Verpackung:

Gewicht	0.29 kg
Länge	7.3 cm
Höhe	7.8 cm
Breite	7.3 cm
EAN-Code	5420069829698