



Amoretti - Artisan Natural Flavors - Bloedappelsien 226 g NL-FR-DE-EN

Smakelijk, veelzijdig en voordelig!

Eindelijk een houdbaar (ook ná opening), natuurlijk alternatief voor vers fruit en puree.

Amoretti Artisan Natural Flavors is een fantastische wijze om bier op smaak te brengen. Deze geconcentreerde smaakmengsels werken ook uitstekend in wijn, roomijs, sorbet, taarten, gebak, yoghurt ... kortom in al je creaties. De artisanale smaken zijn gebruiksklaar en sterk geconcentreerd, dus je hebt er weinig van nodig.

Door gebruik te maken van natuurlijke smaken en kleuren, zijn de Amoretti-producten houdbaar en bestand tegen warmte. Ze bevatten geen conserveringsmiddelen of kunstmatige zoetstoffen. Bovendien zijn er geen extra handelingen nodig zoals bevriezen, ontdooien of reduceren en bespaar je zo op operationele kosten.

Kenmerken:

- natuurlijke smaak
- natuurlijke kleur
- geen conserveringsmiddelen
- houdbaar; zelfs na opening
- geen kunstmatige zoetstoffen
- gemakkelijk in gebruik
- consistent in smaak
- altijd beschikbaar
- geen vermindering van bier

Gebruiksconcentratie in wort: 0,5-1% van het gewicht; bv. voor 20 l wort moet je rekenen op een gemiddelde dosis van 115 g.

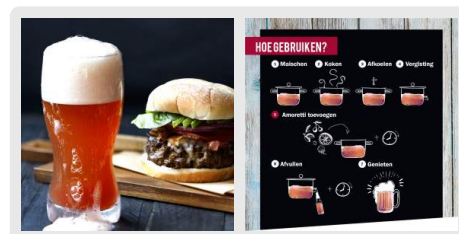
Bloedappelsien

Onze Natural Blood Orange Artisan Flavor heeft niet alleen de robuuste smaak van een verse sinaasappel, maar heeft ook de zoete, en toch bittere citrusmaak van een echte bloedappelsien. Gebruik het om je creaties een unieke smaak te geven!

Ideaal om smaak en aroma toe te voegen aan jouw ambachtelijke bieren om zo het ultieme brouwsel te creëren. Ze passen ook uitstekend in smoothies, ijschaafsel, margarita's, cocktails, proteïnedranken, likeur en wijn. Voeg eenvoudig een uitzonderlijke smaak en geur toe aan bakwaren, gebakjes, yoghurt, sorbet, roomijs ... en zoveel meer!

Art. 054.306.2NFDE

<https://www.brouwland.com/nl/qr/054.306.2NFDE>



Specificaties

Afmetingen en gewicht verpakking:

Gewicht	0.29 kg
Lengte	7.3 cm
Hoogte	7.8 cm
Breedte	7.3 cm
EAN code	5420069828073