



Amaro di Angostura

Alkoholprosent: 35,00% | 0.7 liter

Årgang:

Råstoff:

Metode: Nøytralt brennevin blandes med krydder og bittere urter og lagres i 3 måneder.

Dyp ravgul. Duft av aromatiske krydder og karamell. Hint av kanel, lakris og sitrus. Kanel og mørk karamell i anslaget, toner av lakris. Sjokolade og urter i avslutningen.

Varenummer: 5388901 | EPD-nummer: 4627782 | GTIN: 00075496331945



THE HOUSE OF
ANGOSTURA
EST. 1824

INFORMASJONSEIER:

Interbrands AS

PRODUSENT:

Angostura

VAREMERKE:

Angostura

Vil du vite mer om produktet?

Ta kontakt på:

www.interbrands.no/

8 produkter i databasen

Se flere produkter
fra Angostura

Ingredienser

Alkohol, vann, sukker og Angosturas[®] naturlige smaksemner .

Allergener

Allergen	Ja	Nei
Gluten		●
Skalldyr		●
Egg		●
Fisk		●
Peanøtter		●
Soya		●
Melk		●
Nøtter		●
Selleri		●
Sennep		●
Sesamfrø		●
Svoveldioksid eller sulfitter		●
Lupin		●
Bløtdyr		●

Produktet kan inneholde spor av: **Svoveldioksid eller sulfitter**

- Ja = ingrediensen inngår i oppskriften
- Nei = produktet inneholder ikke spor av det angitte allergenet

Merk at all allergeninformasjon må brukes med varsomhet og kun forstås som veiledende.

Den som tilbereder/serverer mat til en allergiker må alltid lese varens/pakningens ingrediensliste nøye.

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	
Opphavsland	Trinidad og Tobago
Distrikt	Øvrige
Underdistrikt	
Varegruppe	Sprit eller likør
Varenummer	5388901
EPD-nummer	4627782
GTIN	00075496331945
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	19.09.2018
Oppdatert dato	13.07.2020

Oppbevaring

Temperatur, min	<i>Ikke oppgitt</i>
Temperatur, max.	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet, total	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	<i>Ikke oppgitt</i>
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	<i>Ikke oppgitt</i>