

45%
vol.
alcohol

25cl

PIRLO RECOMIENDA
EL CONSUMO RESPONSABLE

PIRLO®



AMARGO DE ANGOSTURA

Ingrediente muy apreciado empleado en la elaboración de cócteles como bíter, aunque también es utilizado como condimento en sopas y salsas.



ELABORACIÓN

En 1904 se otorgó la patente para elaborar un «amargo estomacal aromático y tónico con base de corteza de Angostura». Sería después cuando se descubrieron bondades adicionales como aromatizante y potenciador del sabor en bebidas y preparaciones culinarias.



NOTAS Y USOS

De sabor amargo y con alto contenido alcohólico se usa en pequeñas cantidades para dar un toque especial a diferentes mezclas de bar. Su uso inicial fue para aliviar algunas dolencias estomacales.



INGREDIENTES

Compuesto por más de 25 productos botánicos que incluye frutas, raíces, semillas aromáticas, cortezas... la receta sigue siendo hoy un secreto.