

AMARGO CHUNCHO BITTER

Produkter: Amargo chuncho

Typ: Cocktailbitter

Ursprung: Peru

Övrigt: Visste du att Amargo Chuncho innehåller hela 30 ingredienser?

Alkoholhalt: 40 %

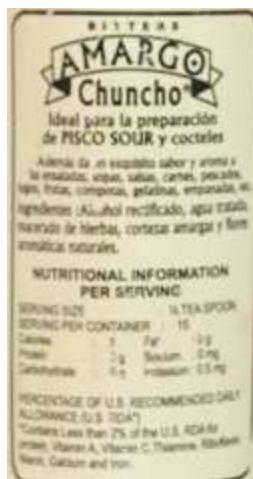
Förpackning: 7,5 cl

Real Peruvian Pisco Sour

- 50 ml Pisco Payet Torontel
- 30 ml Limejuice
- 20 ml Sockerlag
- Äggvita
- 2 dash Amargo Chuncho Bitters



Skaka alla ingredienser utan is först för att bygga upp ett skum. Skaka sedan med is för kyla ner vätskan. Servera i lowball-glas. Stänk lite Amargo Chuncho på toppen.



Amargo Chuncho eller Chuncho Bitters, namngavs efter den etniska gruppen Amazonas indianer som motstod de spanska conquistadorerna. Amargo Chuncho är den ursprungliga peruanska bitters och är de enda bitters för en äkta Pisco Sour.

Chuncho är en komplex och väl avvägd kombination av över 30 olika skal, örter, rötter, bark och blommor från den peruanska skogen, inklusive Quina och Sarrapia blad, som båda visas på den peruanska flaggan. Ingredienserna blötläggs och får sedan vila i sex månader på ekfat innan de buteljeras. Den vanligaste användningen är i drinkar, men denna bitters kan även användas inom alla områden av matlagning.

Trots den lilla mängden bitters som används i cocktailrecept, så får den en mycket bestämd inverkan på smakprofil av en dryck och hjälper till att föra samman ingredienserna. Tro inte att på grund av namnet att den omedelbart kommer att göra drycken bitter. I en cocktail arbetar Chuncho mer som att lägga en ört till en sås - det är en viktig ingrediens i alla barer.

Amargo Chuncho Bitter

Menigo: -

Martin / Servera: 956037

R&M direkt: AMR001

ca: 179 SEK



Renbjer & Magnusson
THE TASTE OF STARS

www.renbjermagnusson.se Telefon: 08-37 16 50 info@renbjermagnusson.se

Vanadisvägen 28, 113 46 STOCKHOLM