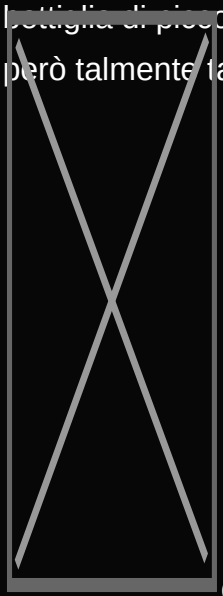
Angostura Orange Bitter, la firma dei cocktail e dei piatti da chef

angostura-orange-bitter-cd4c5767

Sono trascorsi quasi 200 anni da quando un medico di origine prussiana, **Johann Siegert**, curava i soldati impegnati nella Guerra per l'Indipendenza che infiammava in quell'epoca il Venezuela. Un rimedio naturale, a base di erbe e piante tropicali, messo a punto dopo anni di ricerche, gli permise di portare sollievo ai fisici prostrati dai combattimenti. Questo **Bitter** miracoloso, che Siegert chiamò **Angostura** dal nome della località in cui si trovava, ben presto raccolse ampi consensi non solo tra i militari che ne traevano grandissimi benefici, ma anche tra i marinai che con le loro navi attraccavano nel porto locale. Fu semplice a questo punto diffondere nel mondo il Bitter Angostura, grazie ai viaggi di rientro dei naviganti alle loro terre natali. Un grandissimo successo, merito di una ricetta semplice ma dal gusto unico e anche di una confezione che è entrata nella storia del packaging grazie alla sua bottiglia di piccole dimensioni a cui è applicata un'etichetta oversize. Un errore tipografico che piacque però talmente tanto da decidere di non correggere questa anomalia.



Oltre al classico **Bitter Aromatico**, anche **Angostura Orange Bitter** è diventato l'insostituibile alleato nella creazione dei cocktail più famosi e nelle ricette di alcune pietanze della

cucina internazionale. Per la sua preparazione vengono utilizzate solo bucce di arance maturate al sole dei Caraibi e coltivate in lussureggianti piantagioni a Trinidad. Le arance sono raccolte esclusivamente a mano nella stagione delle piogge per garantire la freschezza e l'inconfondibile gusto finale. Solo ingredienti naturali, quindi, in una miscela alcolica al 44%. Il risultato è un esotico e versatile amaro, indispensabile per aromatizzare **vodka, gin, rum e whisky**. Angostura Orange Bitter, perfetto anche in abbinamento a particolari cibi, ha dato vita a ricette creative e originali soprattutto con **piatti di pesce, sughi ricercati** e con il **cioccolato**.

La gamma di Bitter Angostura è importata e distribuita da **D&C**, storico Distributore italiano nel settore del beverage, impegnato a promuovere il consumo responsabile delle bevande alcoliche.

Prezzo al pubblico consigliato:
Angostura Orange Bitter, bottiglia 10 cl € 15,50