

Angostura: The Taste that changed the World

06.06.2012, 11:53 | Freizeit, Buntes, Vermischtes

Pressemitteilung von: *Seven-Spirits GmbH & Co. KG*

Presseagentur: *Vera Maria Bau PR*



Angostura Aromatic Bitters und Angostura Orange Bitters

Angostura Aromatic Bitters und Angostura Orange sind die perfekten Bar- und Küchenhelfer. Sie verfeinern mit natürlichen Aromen jeden Cocktail und eine Vielzahl an Speisen.

Angostura ist ein verführerischer Mix aus Kräutern und Gewürzen, dessen Zusammensetzung bis heute geheim gehalten wird. Seit 1824 wird Angostura in Trinidad nach ein- und demselben Rezept hergestellt.

Es war im Jahre 1820, als der deutsche Mediziner Johann Gottlieb Benjamin Siegert seine Heimat verlassen hatte, um in

Venezuela gegen die spanischen Besatzer zu kämpfen. Man sandte ihn als Militärarzt nach Angostura, das heute als Ciudad Bolivar bekannt ist.

Er musste viel Leid lindern und als Forscher im Herzen untersuchte er zur Ablenkung und zur Motivation die Natur, um eine Vielzahl von Kräutern und deren heilsame und aromatische Wirkung zu entdecken. Das war der Anfang seines "Amargo Aromatico", das sich bald in Bewegung setzte, um die Welt zu erobern.

"Angostura Aromatic Bitters" entwickelte sich ab dem Jahre 1824 rasch und startete seinen Siegeszug. Bereits 1830 wurde das geschmackvolle Elixier nach England und Trinidad exportiert. 1850 zog sich Dr. Siegert aus der Armee zurück, um sich fortan ausschließlich um die Vermarktung seiner großartigen Erfindung zu kümmern. Bei seinem Tod im Jahre 1870 waren sein Ruhm und das Ansehen der Angostura Bitters weltweit gefestigt.

Auch wenn "Angostura" ganz zu Beginn zur Appetitanregung oder bei Verdauungsproblemen eingesetzt wurde, bis heute verwenden es private wie professionelle Genießer auf der ganzen Welt als köstliches Aromat für eine Vielzahl von Cocktails und Speisen.

Ein Spritzer genügt, und ein Drink oder ein Gericht ist damit perfekt. Angostura Aromatic Bitters passen zu Salat, Gemüse, Meeresfrüchten und Fischgerichten. Es aromatisiert Fleischspeisen, sowie Pasta und passt zu Vorspeisen, Amuse Geules bis hin zu feinen Desserts.

Nicht anders bei den Cocktails: Mojito, Bloody Mary, Caipirinha, Cosmopolitan, Gin Swizzle, Planters Punch, Piña Colada oder Zombie - ein Spritzer Angostura macht selbst international renommierte Drinks zum Kultdrink.

Angostura Aromatic Bitters hat 44,7 Prozent Alkohol. Seine Farbe, ein warmes Ziegelrot bis Braun. Angostura duftet aromatisch mit einer leichten Note von feinen Kräutern und exotischen Gewürzen wie Gewürznelken, Bitterorange, Zimt, Kardamom, Enzianwurzel und Chinarinde. Als Aromat verleiht er Speisen und Getränken subtile Anklänge von Kräuteraromen und eine zarte Bitternote. Endverbraucherpreis: 4,95EUR für 0,1l

Angostura Orange Bitters hat 18,0 Prozent Alkohol. Seine Farbe ist ein helles Kupferrot bis Orange. Es duftet nach Orangenschalen, Geranien, Kräutern und Gewürzen. Weich am Gaumen mit saftigen Aromen von süßen Blutorange und leicht orientalischen Gewürzen, die sich allmählich zu markanten Noten von Bitterorange und feinen Bitterkräutern entfalten.

Endverbraucherpreis: 6,95 Euro für 0,1l

Rezept-Tipp - Mojito:

- 2 Schuss Angostura White Rum
- 3 Tropfen Angostura Bitter
- Saft von einer frisch gepressten Limone
- 1 Barlöffel DV7 Dirk Verpoorten Rohrzucker
- Soda Wasser
- 12 frische Minzeblätter

Geben Sie die Minzeblätter zusammen mit dem Sirup und dem Limettensaft in ein Collin-Glas. Füllen Sie das Glas mit Crushed-Eis auf und geben Sie den Rum und Angostura Bitter dazu. Mit Soda-Wasser auffüllen und einem Minzeblatt garnieren.

Web: www.angostura.com, Importeur: Seven-Spirits GmbH & Co. KG

Angostura Aromatic Bitters und Angostura Orange Bitters vereinfachen und perfektionieren das Leben eines jeden passionierten Kochs - ob privat oder professionell, ob in der Küche oder an der Bar - "The Taste that changed the World". Von 1824 bis 2009.

Überall im Feinkosthandel und in den Feinkostabteilungen der Supermärkte und Kaufhäuser erhältlich.

Bilder zum Download erhältlich unter: <http://www.medialotse.com/pressemeldungen/2012/angostura-the-taste-that-changed-the-world/9965>

Portrait

Die Seven-Spirits GmbH & Co. KG vereinigt feinste Spirituosen und DV7/Dirk Verpoorten Sirup aus Frankreich. Als Kooperationspartner der Firmengruppe von Wein Wolf hat man sich gemeinsam aufgestellt.

Ein hochattraktives Sortiment namhafter, international anerkannter Premiumspirituosen wurde unter dem Namen Seven-Spirits für Sie zusammengestellt. Neben dem DV7/Dirk Verpoorten Sirup-Sortiment gehören seit 2007 namhafte Produkte von CL World Brands wie Cognac Hine, Angostura Rum und Bitters sowie die Whiskies Bunnahabhain, Tobermory und Black Bottle zum Portfolio.

Die González Byass Produkte Lepanto, Soberano, The London No. 1 und Croft Sherry (Übernahme in 2007), sowie DANZKA Vodka aus Dänemark (Übernahme in 2008) und die brasilianische Spirituose aus Zuckerrohr, der Premium Cachaca SAGATIBA (Übernahme in 2009), runden das Sortiment von Seven-Spirits ab. Hier finden Sie hervorragende Nischen- und Premiumprodukte von internationaler Vielfalt, die über die Wein Wolf Gruppe vertrieben werden.

News-ID: 638283 • Views: 182 (Stand: 02.06.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/638283/Angostura-The-Taste-that-changed-the-World.html>