Dane aktualne na dzień: 15-11-2026 04:20

Link do produktu: https://alkopolo.eu/baza-do-koktajli-250-ml-kawowka-p-1007.html



Baza do koktajli 250 ml – Kawówka

Cena	**10,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Producent	**Profimator**

Opis produktu

Baza do drinków 250 ml – Kawówka

Deserowy klasyk w nowym wydaniu! Koncentrat PROFIMATOR Kawówka to szybki i wygodny sposób na kawowego drinka bez parzenia, mierzenia i mieszania dziesiątek składników. Głęboka nuta kawy połączona z delikatną słodyczą pozwoli Ci stworzyć kremowy koktajl, likier lub bezalkoholowy napój mleczny — w dosłownie kilka sekund.

Co wyróżnia zaprawki PROFIMATOR

Intensywny aromat kawy – lekko palony profil smakowy przywodzący na myśl świeżo zaparzoną kawę z deserową nutą słodyczy.

Słodycz już w środku – nie potrzebujesz dodatkowego cukru ani syropów, zaprawka ma już odpowiednio wyważoną słodycz.

Zero komplikacji – wystarczy połączyć bazę z alkoholem, mlekiem lub wodą. Żadnych skomplikowanych przepisów, żadnego parzenia.

Wszechstronne zastosowanie – kawowe drinki na wódce, deserowe likiery, koktajle mleczne, a także wersja 0% dla każdego.

Właściwości produktu:

Wyraźna kawowa nuta z delikatną słodyczą sprawia, że PROFIMATOR Kawówka to strzał w dziesiątkę na wieczorne spotkania i deserowe okazje. Zawsze ten sam, powtarzalny efekt — bez wysiłku i straty czasu.

Proporcje:

Koktajl 9% – 250 ml koncentratu + 350 ml alkoholu (np. wódka) + 900 ml mleka lub wody = 1,5 l drinka

Likier 26% – 250 ml koncentratu + 500 ml alkoholu = 750 ml likieru kawowego

Moktajl 0% – 250 ml koncentratu + 950 ml mleka + lód = 1,2 l napoju

Wskazówka: najlepiej smakuje z kostkami lodu, mlekiem lub bitą śmietaną. Świetnie komponuje się z nieosłodzonym mlekiem zagęszczonym.

Przed otwarciem wstrząsnąć. Osad jest zjawiskiem naturalnym.

Skład: woda, cukier, kawa rozpuszczalna (1,85%), aromat, barwnik: karmel amoniakalno-siarczynowy.