

Vargas

Goma Jarabe Espumante

Zuckersirup

Typ	Softdrinks
Herkunft / Region	Peru
Produzent / Abfüller	Jarabe Espumante Vargas
Grösse	75cl
Artikelnummer	I10-pe-02879

Bemerkungen

1958 kam Luis Santiago Vargas Tambo ins Hotel Bolívar. Als Barkeeper war er sehr aufmerksam und bemerkte, dass die Barkeeper damals viel Zeit brauchten, um Pisco Sours zuzubereiten, insbesondere für große Buffets. Die Zubereitung von 500 Pisco Sours dauerte lange, die Vorbereitung dauerte mehrere Tage, um den Bedarf der verschiedenen Buffets zu decken. So kam er auf die Idee, flüssigen Zucker herzustellen und nannte ihn „Foaming Gum Syrup“. Er sorgte für Konsistenz und verkürzte die Zubereitungszeit von Cocktails mit Kristallzucker um bis zu 75 %. Er verkaufte ihn erstmals im Hotel Bolívar und von dort an andere renommierte Hotels der damaligen Zeit sowie an verschiedene Bars in der Hauptstadt.

Passt zu

Empfohlen wird das Verhältnis: 3 Teile Pisco 1 Teil Limettensaft 1 Teil Jarabe Espumante Vargas