

DRINKS.

The Seventh Sense Juicy Orange Bitter 10cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	703473
Alkoholgehalt	46.1%
Flascheninhalt	10cl
Herkunftsland	Schweiz
Region	Ettingen
Abfüller	Schneider & The Seventh Sense, Oberwilerstrasse 21, 4107 Ettingen, Schweiz
Marke	The Seventh Sense
Typ	Cocktail Bitter
Anwendung	zur Aromatisierung von Drinks und Cocktails
Degustationsnotiz	mit saftig-frischer Orangen-Säure.
Verkehrsbezeichnung	Aromatic Bitter
Details	mit Orangen-Aromen sowie Wacholder und Koriander angereichert
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Beschreibung

Was kam zuerst: Die Frucht oder die Farbe? In diesem Fall ist bekannt, dass die Farbe Orange nach der Zitrusfrucht benannt wurde. Die Orange - in nördlichen Regionen auch als Apfelsine bekannt - ist eine

der symbolhaftesten Zitrusfrüchte. Wichtig ist hierbei, zwischen Bitterorangen (Pomeranzen) und diversen süssen Orangensorten zu unterscheiden - letztere sind die am häufigsten angebauten Zitrusfrüchte der Welt und wurden im 15. Jahrhundert in Europa eingeführt. Die universelle Bekanntheit der Orange ist letztendlich auch dem Orangensaft zuzuschreiben, der zum Grossteil in Form von Konzentrat in Brasilien gewonnen wird. Brasilien ist der grösste Orangenproduzent, während Spanien die grössten Ernten innerhalb von Europa einfährt.

Wer seine Drinks mit der frischen Säure saftiger Orangen aufwerten möchte, kann zu diesem hochprozentigen Cocktail Bitter von The Seventh Sense greifen. Es wird in der Schweizer Aromenschmiede von Michael Schneider hergestellt und dient dazu, alkoholische Getränke mit fruchtigen Aromen anzureichern. Koriander und Wacholder verleihen dem Ganzen eine gewisse Vielschichtigkeit. Die integrierte Pipette macht es dabei besonders einfach, die gewünschte Anzahl an Dashes (Spritzern) hinzuzufügen.