

DRINKS.

Del Professore Bitter 70cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	802520
Alkoholgehalt	25%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Italien
Region	Piemont
Abfüller	Del Professore Vermouth & Spirits / Campari Group, Via Sacchetti 20, 20099 Sesto San Giovanni (MI), Italie
Marke	Del Professore
Typ	Bitter
Anwendung	pur auf Eis (als Digestif) oder für verschiedene Drinks und Cocktails
Degustationsnotiz	mit überwiegend bitteren Noten von Kräutern, Gewürzen und Früchten.
Verkehrsbezeichnung	Bitter
Details	u.a. mit Orange, Enzian, Wacholder, Rhabarber, Zimt und Kaskarilla hergestellt
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Beschreibung

Viele der grossen italienischen Cocktails fragen nach einer ganz bestimmten Zutat - dem Bitter. Dieser typischerweise rotfarbene Likör mit überwiegend bitterem Geschmack wird durch die Mazeration von Zitrusfrüchten, Kräutern und Gewürzpflanzen gewonnen. Mit ihm kann man verschiedene Cocktails wie z.B. Negroni (anstatt Campari), Spritz Veneziano, Milano Torino oder Garibaldi zubereiten. Es wäre allerdings kein Bitter, wenn man ihn nicht auch pur auf Eis servieren könnte - am besten nach dem Essen, wie es sich für einen Kräuterlikör gehört. Der Unterschied zum Aperitivo liegt einerseits im Geschmack (der Bitter enthält mehr Bitternoten) und andererseits im Alkoholgehalt (der Bitter ist um 10% vol. stärker als der Aperitivo). Del Professore verwendet auch zwei unterschiedliche Rezepturen für die italienischen Liköre: Haupt-Botanicals sind in diesem Fall Orange, Enzian, Wacholder, Rhabarber, Zimt und Kaskarilla, wobei die meisten Zutaten - abgesehen von ein paar exotischen Aromengebern aus fernen Landen - aus Italien stammen.