

# DRINKS.

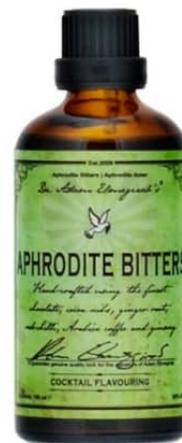
## Dr. Adam Elmegirab's Aphrodite Bitters 10cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

### Zusatzinformation

Artikelnummer	DAEA0100
Alkoholgehalt	38%
Flascheninhalt	10cl
Herkunftsland	Grossbritannien
Region	Aberdeen, Schottland
Abfüller	Dr. Adam Elmegirab's House of Botanicals, Arch 4 Palmerston Rd, Aberdeen AB11 5RE, UK
Marke	Dr. Adam Elmegirabs
Typ	Cocktail Bitter
Anwendung	Für die Bar und Küche, für die Zubereitung von Cocktails und Longdrinks
Degustationsnotiz	Bitterer Geschmack mit süssen Noten von dunklem Nougat, Vanille und Obstkuchen. Im Abgang mit Curry und Kardamom.
Verkehrsbezeichnung	Aromatic Bitter
Details	Hergestellt aus Zutaten wie Arabica Kaffee, geröstete Kakaobohnen, Ginseng, Ingwer, rote Chilis, Enzian und Schokolade.
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



## **Beschreibung**

Für diesen Cocktail Bitter liess man sich von der griechischen Liebesgöttin inspirieren. Er enthält diverse Zutaten, die mit Aphrodite in Verbindung gebracht werden, dazu gehören: Arabica-Kaffee und geröstete Kakaobohnen aus Brasilien, Ginseng, Ingwer aus China, rote Chilis und Schokolade aus der Schweiz. 2011 kam dieser Bitter erstmals auf den Markt - und von keinem geringeren als Adam Elan-Elmegirab, dem Autoren des Buches "Book of Bitters". Für viele Jahre arbeitete er als Barkeeper und wurde mit der Re-Kreation des famosen Boker's Bitters, etwas 100 Jahre nach dem Verschwinden dieses, bekannt. Auch heute noch verschreibt sich Adam der Entwicklung neuer Bitter und ist ständig auf der Suchen nach neuen und alten Rezepturen.