DRINKS.

Fee Brothers Molasses Bitters 15cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	FEMO0150
Alkoholgehalt	2.4%
Flascheninhalt	15cl
Herkunftsland	Vereinigte Staaten
Region	Rochester, New York
Abfüller	Fee Brothers 453 Portland Avenue, Rochester, NY USA
Marke	Fee Brothers
Typ	Cocktail Bitter
Anwendung	Für die Bar und Küche, für die Zubereitung von Cocktails und Longdrinks
Degustationsnotiz	Süss und würzig in der Nase. Am Gaumen mit Noten von Kaffee und Muskat, die von süss-erdiger Melasse fast überdeckt werden. Es lässt sich Bittermandel erschmecken.
Verkehrsbezeichnung	Aromatic Bitter
Details	Mit Schwarz-Melasse, Muskatnuss und Kaffeearomen hergestellt.
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
Vegan	Ja

Kosher	Ja

Beschreibung

Bitters, auch Cocktailbitters genannt, sind alkoholische „Gewürze“ für Mixgetränke, die auch als Aperitif verwendet werden können. Eine der bekanntesten Marken sind die amerikanischen Fee Brothers Bitters aus Rochester, New York. Alles startete 1863, als ein kleiner Delikatessenshop eröffnet wurde, der später auch Liköre und Cocktailbitters verkaufte. Nach vielen bewegenden Jahren, bei denen Fee Brothers von einer Generation an die nächste weitergegeben wurde, dem Umgehen der Prohibition durch die Herstellung von Altarweinen und dem Vertrieb von Sets zur legalen Herstellung von Hauswein, dem Verlust von Tausenden von Gallonen guten Weins und Bitters (welche in einen Fluss geschüttet wurden, da eine Versteuerung die Firma in den Ruin getrieben hätte), stellen Fee Brothers unter der Leitung von Ellen und Joe Fee heute in der vierten Generation über 100 Bitters, Sirups und Liköre her. Fee Brothers Molasses Bitters sind Cocktail Bitters mit Aromen von Zuckerrohr, Muskatnuss und Kaffee. Bei ihrer Herstellung wurde echte Schwarz-Melasse verwendet.