DRINKS.

The Bitter Truth Celery Bitters 20cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	TBCB0200
Alkoholgehalt	44%
Flascheninhalt	20cl
Herkunftsland	Deutschland
Abfüller	The Bitter Truth GmbH Wolfratshauser Str. 21e 82049 Pullach im Isartal Deutschland
Marke	The Bitter Truth
Typ	Cocktail Bitter
Anwendung	für die Bar und Küche, zum Aromatisieren von Drinks, Cocktails und Speisen (z.B. 2 Dashes in Martini oder Gimlet, 4 Dashes in Bloody Mary)
Degustationsnotiz	Mit würzigem Sellerie im Vordergrund, dann Zitronengras und dezenten Ingwernoten.
Verkehrsbezeichnung	Aromatic Bitter
Details	Aus Sellerie, Ingwer, Orangenschalen und Zitronengras hergestellt, zu 100% natürlich (keine künstlichen Farb- oder Aromastoffe)
Ehrungen	Wine & Spirits Competition Las Vegas 2014: GoldInternational Spirits Competition 2013: SilberBeverage Testing Institute Chicago 2013:

	SilberTales of the Cocktail 2010: Bestes neues ProduktMixology Bar Awards 2008: Auszeichnung als Spirit of the Year
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.

Beschreibung

Lange Zeit lebten klassische Cocktail Bitters am Rande der Vergessenheit und höchstens Angostura Bitters waren dem häufigen Barbesucher ein Begriff. Den befreundeten Barkeepern Stephan Berg und Alexander Hauck war dies schon lange ein Dorn im Auge gewesen, sodass sie ihre Bitters seit geraumer Zeit einfach selbst in Handarbeit herstellten. Als sie 2006 einer Londoner Barshow beiwohnten, wurde ihre Leidenschaft mit einer Idee befeuert: Sie wollten Cocktail Bitters auf kommerzieller Ebene herstellen und damit alte Rezepte wiederbeleben. So entstand das Unternehmen „The Bitter Truth“, das seinen Sitz am südlichen Stadtrand von München an der Isar hat. Bereits wenige Monate nach der Gründung kamen die ersten drei Produkte auf den Markt. Die mittlerweile erstaunlich breite Produktpalette umfasst Bitters sowie Liköre und recht ungewöhnliche Spirituosen.
Die "Celery Bitters" eignen sich gut in Kombination mit Vodka oder Gin für Cocktails wie Martini und Gimlet oder für sogenannte Corpse Reviver-Cocktails wie Bloody Mary, Bullshot und Prairie Oyster. Ein paar Tropfen der hellen Flüssigkeit geben Aromen von Sellerie, Zitronengras, Orangenschale und Ingwer frei. Die Bitters gewannen 2014 die Gold-Medaille bei der Wine & Spirits Competition Las Vegas, 2013 die Silber-Medaille bei der International Spirits Competition Los Angeles sowie weitere Auszeichnungen bei anerkannten Wettbewerben in den USA und in Deutschland.