

# DRINKS.

## The Bitter Truth Lemon Bitters 20cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

### Zusatzinformation

|                     |  |
|---------------------|--|
| Artikelnummer       | TBLB0200   |
| Alkoholgehalt       | 39%  |
| Flascheninhalt      | 20cl   |
| Herkunftsland       | Deutschland  |
| Abfüller            | The Bitter Truth GmbH<br>Wolfratshauer Str. 21e 82049<br>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 Tequila Fizz oder Cosmopolitan) |
| Degustationsnotiz   | intensives, frisches Aroma von Zitronen, dazu eine pikante Würzigkeit und bittere Noten.                                     |
| Verkehrsbezeichnung | Aromatic Bitter  |
| Details             | Aus mediterranen Zitrone und diversen Kräutern und Gewürzen, zu 100% natürlich   |
| 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. Innerhalb der letzten Jahre erhielten die Produkte zahlreiche Auszeichnungen seitens des Chicagoer Beverage Testing Institutes, der Londoner Bartenders Best Awards-Jury sowie der International Spirits Competition-Jury. Die "Lemon Bitters" eignen sich gut in Kombination mit Campari, Tequila, Vodka, Applejack und vielerlei anderen Spirituosen. Ein paar Tropfen der hellen Flüssigkeit geben Aromen von frischen Zitronen, Kardamom und Koriander frei.