

DRINKS.

The Bitter Truth Old Time Aromatic Bitters 20cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	TBOT0200
Alkoholgehalt	39%
Flascheninhalt	20cl
Herkunftsland	Deutschland
Abfüller	The Bitter Truth GmbH Wolfratshauer Str. 21e 82049 Pullach im Isartal Deutschland
Marke	The Bitter Truth
Typ	Cocktail Bitter
Anwendung	für Bar und Küche, zum Aromatisieren von Drinks, Cocktails und Speisen (z.B. 2 Dashes in Manhattan, Horse's Neck oder Old Fashioned)
Degustationsnotiz	Würzig-bitter im Geschmack mit Noten von Zimt, Enzian, Kardamom, Anis und Nelken.
Verkehrsbezeichnung	Aromatic Bitter
Details	Zu 100% natürlich (Keine künstlichen Farb- oder Aromastoffe)
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
Zusatzstoffe	Ammonsulfit-Zuckerulör E150d



Beschreibung

Die "Old Time Aromatic Bitters" eignen sich gut in Kombination mit dunklen Spirituosen, insbesondere für Whisky- und Rum-Cocktails wie Old Fashioned, Manhattan und Horse's Neck. Ein paar Tropfen der dunkelbraunen Flüssigkeit geben Aromen von Zimt, Kardamom und Enzian frei.

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.