DRINKS.

# Campari Bitter 100cl

Scanner pour visiter la version en ligne

## Informations supplémentaires

| | |
|---|---|
| Numéro d'article | 100005 |
| Alcool | 25% |
| Contenu | 100cl |
| Pays | Italie |
| Région | Milan |
| Embouteilleur | DCM S.p.A., Via F. Sacchetti 20, 20099 Sesto San Giovanni, Italien |
| Marque | Campari |
| Type | Liqueur aux herbes |
| L'usage | "on the rocks", mélangé avec du tonique, du jus de fruits, du vin mousseux ou du soda, ou pour des boissons et des cocktails comme "Americano" et "Negroni" |
| Dégustation | doux-amer au goût |
| Désignation commerciale | Amer |
| Détails | Macérée à partir de plus de 80 herbes aromatiques, plantes et fruits provenant de quatre continents différents. |
| Ingrédients | Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich. |
| Additifs | Contient du colorant |

## Description

L'histoire de succès de Campari a commencé en 1860 dans la ville italienne de Novara. Aujourd'hui, l'amer aux herbes rouge vif, produit depuis plus de 150 ans selon la recette originale top secrète, est mondialement connu. Bien que l'on sache que plus de 80 herbes, plantes et fruits aromatiques contribuent à son goût, personne ne sait exactement quels ingrédients sont réellement présents. La couleur rouge du Campari Bitter était obtenue à l'origine à partir d'un colorant dérivé d’une espèce de cochenille; depuis 2006, cependant, on s'est appuyé sur un colorant végétal naturel issu du jus de figues de Barbarie.