

DRINKS.

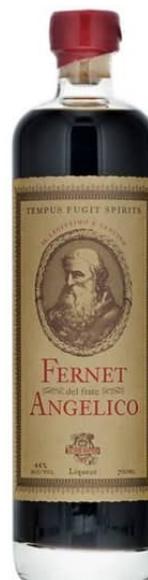
Fernet del frate Angelico 70cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	100058
Alcool	44%
Contenu	70cl
Pays	Suisse
Région	Kallnach, Berne
Embouteilleur	Matter Luginbühl AG, Unterer Dammweg 2, 3283 Kallnach, Schweiz
Marque	Angelico
Type	Liqueur aux herbes
L'usage	pur, "on the rocks" ou dans des cocktails comme le "Fernando" et le "Toronto"
Dégustation	avec le safran aromatique ainsi que des notes mentholées, médicinales et amères.
Désignation commerciale	Amer
Détails	Fabriqué à base d'ingrédients, d'herbes et d'épices naturels
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011.



Description

Bien que le Fernet soit aujourd'hui généralement classé dans la catégorie "Bitter", il était auparavant

souvent classé dans les livres de recettes anciennes sous "Elixir" ou même "Fernet". Ce que beaucoup de gens ignorent, c'est que Fernet n'est pas une marque et il est encore fabriqué aujourd'hui par quelques petits producteurs. Cependant, son origine n'est pas très claire. Un écrit original italien indique qu'il aurait été développé par le moine Frate Angelico Fernet. Aujourd'hui, Oliver Matter et Tempus Fugit produisent de très petits lots selon une recette manuscrite originale, achetée par son arrière-grand-père dans les années 1930 à une distillerie italienne bien connue. La recette comprend près de 40 ingrédients, dont du safran, de la racine d'angélique, de la menthe, de la myrrhe et du miel. Le Fernet Frate Angelico est une alternative aux cocktails amers classiques, mais peut aussi être bu pur.