DRINKS.

Fluère Amber Spiced Cane Dark Roast (sans alcool) 70cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	407922
Contenu	70cl
Pays	Pays-Bas
Région	Zélande
Embouteilleur	Fluère Drinks B.V., Noordstraat 1 A, 4493 AE Kamperland, Niederlande
Marque	Fluère
Type	Base pour cocktails sans alcool & long drinks
L'usage	Pour les variantes de cocktails sans alcool, par ex. Cuba Libre, Old Fashioned, ...
Dégustation	Goût équilibré avec du café torréfié, du cacao, de la réglisse, des fèves tonka et du caramel.
Désignation commerciale	Base pour cocktails sans alcool & long drinks
Détails	Produit par la distillation individuelle de mélasse de canne à sucre et de diverses plantes
Ingrédients	eau, sucre, arôme naturel, sel, acide citrique, sucre caramélisé, carboxyméthylcellulose de sodium, conservateur: benzoate de sodium, sorbate de potassium.
Additifs	Acide benzoïque et benzoates E211,Cellulose, éther de cellulose E466,Sorbate de potassium E202

Description

Les spiritueux sans alcool font fureur dans le secteur des boissons. En effet, nombreux sont ceux qui ne veulent pas ou ne peuvent pas toujours boire de l'alcool. Ceux qui voulaient rester sobres tout en continuant de faire la fête ont été laissés pour compte en ce qui concerne le choix des boissons. Mais ce n'est plus le cas aujourd'hui: de plus en plus de fabricants proposent sur le marché leurs interprétations fruitées, florales ou épicées de divers spiritueux. Le fabricant néerlandais Fluère Drinks propose déjà plusieurs alternatives sans alcool dans sa gamme, destinées aux mixologues et aux amateurs de cocktails. Tout comme c’est le cas pour leurs homologues alcoolisés, les spiritueux sont produits par distillation à la vapeur d'eau - le procédé utilisé pour obtenir les huiles essentielles désirées, qui sont utilisées pour aromatiser les boissons. Chaque plante est distillée séparément.
Le Fluère Amber Spiced Cane contient les essences de mélasse de canne à sucre, de café torréfié, de cacao, de réglisse, de fève tonka et de caramel. Il s'agit donc d'une version non alcoolisée d’un rhum épicé. Le distillat peut être mélangé avec du coca, du Ginger Ale, du jus de pomme ou toute autre ‘filler’ qui serait autrement combiné avec un rhum.