

DRINKS.

Fernet-Branca Bitter 10cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	555519
Alcool	39%
Contenu	10cl
Pays	Italie
Région	Milan
Embouteilleur	Fratelli Branca Distillerie Srl, Via Broletto 35, 20121 Milan, Italie
Marque	Fernet Branca
Type	Liqueur aux herbes
L'usage	pur, on the rocks ou pour diverses boissons et cocktails, par exemple en combinaison avec du Cola ou avec du Rye Whiskey, du Sucre et de l'Angostura Bitters
Dégustation	au nez, avec différentes herbes aromatiques. En bouche, épicé, avec un soupçon de chêne.
Désignation commerciale	Amer
Détails	fabriqué entre autres avec de l'écorce de quinquina, de la camomille, de la rhubarbe, de la cannelle, des fleurs de tilleul, de l'iris, de la myrrhe et du safran
Ingrédients	La liste des ingrédients n'est pas requise selon l'article 16, paragraphe 4, du RÈGLEMENT (UE) n° 1169/2011.



Description

La "Fratelli Branca Distillerie" a été fondée en 1854 par Bernardino Branca à Milan. Aujourd'hui encore, le célèbre Fernet-Branca est fabriqué selon la recette familiale secrète. Cette boisson amère se compose de 27 herbes, racines et épices différentes provenant de régions très diverses du monde. Les plus connues sont le Quinquina, la Camomille, la Rhubarbe, la Cannelle, le Tilleul, l'Iris, la Myrrhe et le Safran, ainsi que quelques plantes moins populaires comme la Racine de Zedoary et le Galanga. Après la distillation, la liqueur amère vieillit pendant au moins un an dans des fûts de chêne.