DRINKS.

The Seventh Sense Juicy Lemon Bitter 10cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	703471
Alcool	52.4%
Contenu	10cl
Pays	Suisse
Région	Ettingen
Embouteilleur	Schneider & The Seventh Sense, Oberwilerstrasse 21, 4107 Ettingen, Schweiz
Marque	The Seventh Sense
Type	Cocktail Bitter
L'usage	pour aromatiser les boissons et les cocktails
Dégustation	Avec l'acidité de citrons juteux et frais.
Désignation commerciale	Aromatic Bitter
Détails	enrichi avec des arômes de citron
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011

Description

Le citron représente idéalement les agrumes. Il sert de matière première pour les jus, les acides, les huiles essentielles et plus encore, et fournit l'un des arômes les plus populaires et les plus utilisés dans l'industrie des boissons. Les citrons sont répartis en de nombreuses sous-espèces, mais il s’agit toujours

de fruits jaunes provenant d'arbres à feuilles sempervirentes, qui aiment la chaleur et l'humidité. Et bien que l'Espagne soit considérée comme le berceau européen du citron, elle n'en est pas le plus grand producteur du monde. Le Mexique, la Chine et l'Inde présentent chacun des récoltes beaucoup plus importantes - selon toute probabilité, le citron est originaire de l'Inde et a atteint l'Espagne et la Sicile au 13ème siècle. Si on souhaite rehausser des boissons avec l'acidité fraîche des citrons juteux, on peut se procurer ce Cocktail Bitter de The Seventh Sense. Il est produit dans la fabrique d'arômes suisse de Michael Schneider et est utilisé pour enrichir les boissons alcoolisées avec des arômes fruités. La pipette intégrée permet d'ajouter facilement le nombre de gouttes désiré.