

DRINKS.

Zingibaer Original Liqueur de Gingembre 50cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	703537
Alcool	20%
Contenu	50cl
Pays	Suisse
Région	Berne
Embouteilleur	Zingibaer. Länggasstrasse, 3012 Bern, Schweiz
Marque	Zingibaer
Type	Liqueur de gingembre
L'usage	pur ou pour une variété de boissons et de cocktails
Dégustation	Goût intense de gingembre piquant.
Désignation commerciale	Liqueur
Détails	Enrichie, entre autres, avec du gingembre, du jus de pomme et du jus 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

Alors qu'à Bâle et à Zurich, la scène des spiritueux artisanaux bat son plein, les choses sont restées plutôt calmes aux alentours de Berne. Avec l'entrée sur le marché de la liqueur Zingibaer, les quelques

distillateurs bernois en plein essor se renforcent. Le nom dérive du nom scientifique du gingembre "Zingiber". Le fait que l'ours soit la mascotte de la ville de Berne est à l'origine de la présence du mot ours ("baer") dans le nom. L'alcool aromatisé au gingembre est également enrichi avec du jus de pomme et du jus de citron et ne contient aucun additif. Le produit, fabriqué à la main et ancré dans la région, a un résidu naturellement trouble comme "preuve de qualité", c'est pourquoi la bouteille doit être secouée avant d'être ouverte. Zingibaer est une création de Kathrin Flückiger et Christoph Hubacher. Le couple bernois a eu l'idée de mélanger sa propre liqueur et de l'offrir comme cadeau de Noël à leurs amis et à leur famille. À un moment donné, la demande a été si forte qu'ils ont sérieusement songé à emprunter la voie officielle. La liqueur a d'abord été produite dans la cuisine locale, mais une nouvelle collaboration avec la distillerie bernoise Matte a été mise en place, afin d'en augmenter la capacité.