

DRINKS.

Dr. Ginger Liqueur de Gingembre 2cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	703952
Alcool	20%
Contenu	2cl
Pays	Suisse
Région	Winterthour
Embouteilleur	Tenoris GmbH, Marthalerstrasse 6, 8463 Benken ZH, Schweiz
Marque	Dr. Ginger
Type	Liqueur de gingembre
L'usage	pur comme shot ou pour une variété de boissons
Dégustation	Avec du gingembre épicé et piquant, ainsi que du citron frais et de la fleur de sureau.
Désignation commerciale	Liqueur
Détails	fabriquée à la main sans additifs; stockée pendant plusieurs semaines
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requis en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011



Description

La liqueur Dr. Ginger n'est pas le premier produit alcoolisé du canton de Schaffhouse à s'établir en Allemagne centrale. Alors que la plupart des startups de boissons suisses se concentrent actuellement

sur le gin, Patrick Stauffacher, Blerton Gashi et Robin Schmanau travaillent sur une liqueur au goût de gingembre. Le tubercule de la plante de gingembre est de plus en plus apprécié comme épice de cuisine, ainsi que comme aromatisant pour le thé et la limonade. L'industrie des spiritueux est également folle de l'arôme caractéristique du gingembre et le conditionne en gins, liqueurs et cocktails amers, tandis que d'innombrables boissons mixtes se concentrent sur la bière au gingembre et le Ginger Ale. Depuis 2017, Dr. Ginger est produit à la main à partir d'ingrédients purement naturels, sans additifs ni produits chimiques, sous des contrôles de qualité stricts - comme le veut la clientèle exigeante. La liqueur peut être dégustée pure en shot ou dans une variété de boissons. Les fabricants recommandent diverses combinaisons, par exemple avec de la bière, de l'eau tonique et de la glace pilée ou du gin, du jus de citron vert et des Angostura Bitters. Pour réveiller les arômes piquants du Dr Ginger, il faut secouer brièvement la bouteille avant de la servir.