DRINKS.

Julep Becher 35cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	704164
Quantité de Remplissage	35cl
Pays	Chine
Embouteilleur	Silverbogen AG, Eichstrasse 44, 8152 Glattbrugg, Schweiz
Marque	drinks.ch
Type	Julep Becher
L'usage	Pour le Mint julep et autres cocktails, alternativement pour l'eau, les jus et les limonades
Désignation commerciale	Verre
Détails	en acier inoxydable

Description

Parmi les récipients à boire que vous devriez trouver dans un bar bien achalandé, les Becher Julep occupent une place particulière. Ils ne sont pas en verre ou en porcelaine, mais en argent, en acier inoxydable ou en étain. En outre, ils sont presque exclusivement utilisés pour un certain cocktail - le Mint Julep. Il est composé de whisky bourbon, de sirop de sucre, de glace pilée et de la menthe éponyme. Les Juleps peuvent également être réalisés avec du rhum ou du cognac, bien que ces variantes soient moins courantes de nos jours. Les Juleps étaient déjà consommés dans le Sud des Etats-Unis au XVIIIe siècle, alors que le mot "cocktail" n'avait même pas encore été inventé et que les récipients à boire en métal faisaient partie de l'équipement standard de chaque foyer. Les Becher Julep présentent de nombreux avantages: ils sont faciles à nettoyer, pratiques, durables et presque indestructibles. De plus, ils ont un look intéressant et maintiennent la boisson agréablement fraîche. Afin de servir un Mint Julep convenablement, il faut absolument laisser les glaçons dépasser du bord et la garnir d'un impressionnant brin de menthe. Les Becher sont également un choix approprié pour d'autres

boissons mixtes ou pour des boissons non alcoolisées glacées.