

DRINKS.

Gobelet Julep cuivre 35cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	704165
Quantité de Remplissage	35cl
Pays	Chine
Embouteilleur	Drinks.ch, Eichstrasse 44, 8152 Glattbrugg, Schweiz
Marque	drinks.ch
Type	Gobelet Julep
L'usage	Pour les Mint Julep et autres cocktails; également pour l'eau, les jus et les limonades
Désignation commerciale	Verre
Détails	en acier inoxydable



Description

Parmi les récipients à boire que l'on doit trouver dans un bar bien approvisionné, les gobelets 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. Ce dernier se compose de whisky bourbon, de sirop de sucre, de glace pilée et de la menthe éponyme. Les Juleps peuvent également être préparés avec du rhum ou du brandy, bien que ces variantes soient moins courantes de nos jours. Les Juleps étaient consommés dans le Sud des États-Unis dès le XVIIIe siècle, alors que le mot "cocktail" n'avait pas encore été inventé et que les récipients en métal faisaient partie de l'équipement standard de chaque foyer. Les gobelets Julep présentent de nombreux avantages: ils sont faciles à nettoyer, pratiques, durables et presque indestructibles. De plus, ils ont un aspect intéressant et gardent la boisson agréablement fraîche. Si vous servez un Mint Julep, vous devez absolument laisser la glace dépasser du bord et garnir la boisson d'une impressionnante branche de menthe. Les gobelets conviennent également à d'autres boissons mixtes ou à des boissons

rafraîchissantes glacées.