

DRINKS.

REBELS 0.0% Sweet Amaretti Sans Alcool 50cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	799765
Contenu	50cl
Pays	Suisse
Région	Zurich
Embouteilleur	Freespirited Dinks AG, Witikonerstrasse 255, 8053 Zurich, Suisse
Marque	REBELS
Type	Spiritueux sans alcool
L'usage	dans divers boissons et cocktails à la place de l'Amaretto
Dégustation	avec de la pâte d'amande douce et crémeuse, des noyaux de cerise, des amandes ainsi que de la vanille.
Désignation commerciale	Base pour cocktails sans alcool & long drinks
Détails	double distillation de botaniques biologiques ; végétalien ; 9,8g de sucre par 100ml
Ingrédients	Eau, Sirop de Canne à Sucre, Arômes Naturels, Distillats d'Herbes et d'Épices Biologiques, Extrait d'Épices, Acidifiant : Acide Citrique, Sel, Conservateur E202, Colorant : Extrait de Pomme.
Additifs	Acide citrique E330, Sorbate de potassium E202



Description

Autrefois, les personnes qui buvaient de l'alcool étaient considérées comme des rebelles. Aujourd'hui, on se sent plutôt rebelle lorsqu'on ne tient pas un cocktail dans la main. Ceux qui renoncent volontairement à l'alcool de temps en temps dans des situations sociales ne connaissent que trop bien le dilemme : on les regarde de travers et on a pitié d'eux parce qu'ils doivent se contenter de jus de fruits ou de coca. Pour Christof et Janick de Zurich, il était donc grand temps de briser les normes sociales en matière de boisson et de développer des alternatives sans alcool. C'est justement à une époque où la consommation mondiale d'alcool est en recul et où le bien-être de la santé est de plus en plus mis en avant qu'ils ont estimé qu'il était important de prendre le train en marche. Les Suisses produisent leurs alternatives sans alcool par la double distillation de botaniques biologiques sélectionnées, destinées à reproduire le goût des spiritueux d'origine. Mais ce n'est pas tout : en ajoutant un tout petit peu d'extrait de piment, ils peuvent même imiter la légère sensation de brûlure alcoolique dans la gorge.

Pour leur Alternative à l'Amaretto 0,0%, Christof et Janick combinent divers distillats d'herbes et d'épices, du sirop de canne à sucre et de l'eau avec des arômes naturels et des extraits d'épices. Le goût de l'Alternative à l'Amaretto, qui s'inspire de la célèbre liqueur italienne à l'arôme de Massepain, est dominé par les amandes et les noyaux d'abricot. Il est donc recommandé de la mélanger avec du jus de citron, du jus de pomme ou du jus de cerise.