DRINKS.

# The Seventh Sense Bitter Coriandre 10cl

Scanner pour visiter la version en ligne

## Informations supplémentaires

| | |
|---|---|
| Numéro d'article | 800891 |
| Alcool | 53.4% |
| Contenu | 10cl |
| Pays | Suisse |
| Région | Bâle-Campagne |
| Embouteilleur | Schneider & The Seventh Sense, Oberwilerstrasse 21, 4107 Ettingen, Schweiz |
| Marque | The Seventh Sense |
| Type | Cocktail-Bitter |
| L'usage | Préparation de boissons courtes classiques, cuisine expérimentale |
| Dégustation | Fort goût de coriandre épicée avec des notes de brandy |
| Désignation commerciale | Aromatic Bitter |
| Détails | Arôme de graines de coriandre à base de brandy |
| Ingrédients | Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich. |
| Additifs | Contient du colorant |

## Description

Le fondateur et propriétaire de la marque The Seventh Sense, Michael Schneider, est un barman entrepreneurial impressionnant. Il s'est immortalisé dans le logo de l'entreprise, qui ressemble à un portrait historique. Son assortiment, qui a commencé avec une liqueur de café, une liqueur de rhum et un gin, ne cesse de croître, car il continue de développer de nouvelles idées de recettes de cocktails. Au cœur de The Seventh Sense Bitter Coriandre, on trouve des graines de coriandre, qui sont souvent utilisées pour aromatiser la pâte à pain, comme par exemple pour des pâtisseries, mais aussi pour des plats, ainsi que des mélanges d'épices. En combinaison avec la base de brandy, ces graines donnent un Bitter fort, qui est utilisé dans la préparation de boissons courtes classiques (5-7cl) et dans la cuisine expérimentale.