DRINKS.

The Japanese Bitters Shiso Bitter 10cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	802324
Alcool	28%
Contenu	10cl
Pays	Japon
Embouteilleur	The Japanese Bitters Co., Japan
Marque	The Japanese Bitters
Type	Cocktail Bitter
L'usage	pour affiner les boissons et les cocktails
Dégustation	goût épicé-minute.
Désignation commerciale	Aromatic Bitter
Détails	fabriqué à base d'alcool neutre et de feuilles de shiso
Ingrédients	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.

Description

Yuki Yamazaki a enrichi le monde d'amers à cocktail japonais ! Comme on peut s'en douter, les bitters sont fabriqués avec des ingrédients typiquement orientaux - dans ce cas, avec l'herbe culinaire Perilla frutescens, connue dans tout le pays sous le nom de shiso. Il s'agit d'une plante herbacée annuelle qui pousse dans les climats tempérés et qui possède un arôme légèrement mentholé. Les feuilles et les graines sont utilisées soit fraîches, soit en conserve pour assaisonner diverses spécialités. Yuki Yamazaki propose toute une série de recettes à ceux qui n'ont aucune idée de ce qu'il faut faire avec les bitters. Les bitters affinent aussi bien les cocktails complexes que les boissons plus simples et plus connues

telles que le gin tonic, le cosmopolitan, le whisky highball, le martini et la white lady.