DRINKS.

Fee Brothers Fee Foam A Non-Egg Alternative 15cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	802466
Contenu	15cl
Pays	Etats-Unis
Région	New York
Embouteilleur	Fee Brothers, 453 Portland Ave, Rochester, NY 14605, États-Unis
Marque	Fee Brothers
Type	Alternative aux blancs d'œufs
L'usage	comme alternative à la mousse de blanc d'œuf (ajouter deux doses avant d'agiter)
Dégustation	neutre.
Désignation commerciale	Concentré
Détails	goût neutre
Ingrédients	Eau, Propylène glycol, Polysorbate 80, Sorbate de potassium, Conservateur: Benzoate de sodium (E211), Acidifiant: Acide citrique, Extrait de citron pur.
Additifs	E433,Acide benzoïque et benzoates E211,Sorbate de potassium E202,Propylenglykol E1520
Vegan	Oui
Kosher	Oui

Description

L'Amaretto Sour, le Gin Fizz, le Clover Club, le Pisco Sour, la White Lady et d'autres cocktails se caractérisent par un chapeau de fine mousse blanche, généralement obtenu en secouant des blancs d'œufs. De nombreux consommateurs et mixologues sont toutefois réticents à l'idée d'utiliser des œufs crus dans la gastronomie. En dehors de cela, de plus en plus de clients de bar souhaitent éviter d'apporter des produits d'origine animale à leur organisme. Cela ne signifie évidemment pas qu'il faille renoncer dès maintenant à la mousse pour cocktail - la Fee Foam est déjà utilisée en de nombreux endroits comme alternative végétalienne de qualité à la mousse de blanc d'œuf! Il suffit de verser deux doses dans le Shaker avant de secouer vigoureusement - au moment de verser dans le verre, la mousse emblématique se développe, ce qui rend de nombreuses boissons si attrayantes!