

DRINKS.

Del Professore Bitter 70cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	802520
Alcool	25%
Contenu	70cl
Pays	Italie
Région	Piémont
Embouteilleur	Del Professore Vermouth & Spirits / Campari Group, Via Sacchetti 20, 20099 Sesto San Giovanni (MI), Italie
Marque	Del Professore
Type	Bitter
L'usage	pur sur glace (comme digestif) ou pour différents boissons et cocktails
Dégustation	avec des notes principalement amères d'herbes, d'épices et de fruits.
Désignation commerciale	Amer
Détails	fabriqué entre autres avec de l'orange, de la gentiane, du genièvre, de la rhubarbe, de la cannelle et de la cascarille
Ingrédients	La liste des ingrédients n'est pas requis selon l'article 16, paragraphe 4, du RÈGLEMENT (UE) n° 1169/2011.



Description

De nombreux grands cocktails italiens demandent un ingrédient bien spécifique: le Bitter. Cette liqueur typiquement rouge au goût principalement amer est obtenue par macération d'agrumes, d'herbes et de plantes aromatiques. Elle permet de préparer différents cocktails comme le Negroni (au lieu du Campari), le Spritz Veneziano, le Milano Torino ou le Garibaldi. Mais ce ne serait pas un Bitter si on ne pouvait pas le servir pur sur des glaçons - de préférence après le repas, comme il se doit pour une liqueur aux herbes. La différence avec l'Aperitivo réside d'une part dans le goût (le Bitter contient plus de notes amères) et d'autre part dans la teneur en alcool (le Bitter est 10% plus fort en volume que l'Aperitivo). Del Professore utilise également deux recettes différentes pour les liqueurs italiennes : les principaux botaniques sont dans ce cas l'orange, la gentiane, le genévrier, la rhubarbe, la cannelle et la cascarille, la plupart des ingrédients étant d'origine italienne, à l'exception de quelques fournisseurs d'arômes exotiques provenant de contrées lointaines.