

DRINKS.

Fernet-Branca Bitter 70cl avec Verre



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	802781
Alcool	35%
Contenu	70cl
Pays	Italie
Région	Milan
Embouteilleur	Fratelli Branca Distillerie Srl, Via Broletto 35, 20121 Milano, Italien
Marque	Fernet Branca
Type	Amer
L'usage	pur, on the rocks ou pour des drinks et cocktails divers, par exemple en combinaison avec du coca ou avec du Rye Whiskey, du sucre et de l'Angostura Bitters
Dégustation	Au nez, différentes herbes aromatiques. En bouche, il se montre épicé, avec un soupçon de chêne.
Désignation commerciale	Amer
Détails	fabriqué entre autres avec de l'écorce de quinquina, de la camomille, de la rhubarbe, de la cannelle, des fleurs de tilleul, de l'iris, de la myrrhe et du safran
Ingrédients	La liste des ingrédients n'est pas requise selon l'article 16, paragraphe 4, du RÈGLEMENT (UE) n° 1169/2011.
L'emballage	Set mit einem Glas



Description

La "Fratelli Branca Distillerie" a été fondée en 1854 par Bernardino Branca à Milan. Aujourd'hui encore, le célèbre Fernet-Branca est fabriqué selon la recette familiale secrète. Le Magenbitter se compose de 27 herbes, racines et épices différentes provenant de régions très diverses du monde. Parmi elles, on connaît le quinquina, la camomille, la rhubarbe, la cannelle, le tilleul, l'iris, la myrrhe et le safran, ainsi que quelques substances végétales moins populaires comme la racine de gingembre et le galangal. Après la distillation, le bitter vieillit pendant au moins un an dans des fûts de chêne. Avec son verre adapté, il peut être servi directement.