

DRINKS.

Fee Brothers Habanero Bitters 15cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	802867
Alcool	7%
Contenu	15cl
Pays	Etats-Unis
Région	Rochester, New York
Embouteilleur	Fee Brothers 453 Portland Avenue, Rochester, NY USA
Marque	Fee Brothers
Type	Cocktail Bitter
L'usage	Pour le bar et la cuisine, pour la préparation de Cocktails et de Long Drinks
Dégustation	Arôme de piment très dominant, qui se prolonge en bouche.
Désignation commerciale	Aromatic Bitter
Détails	Fabriqué à partir d'arômes du 18e siècle
Ingrédients	La liste des ingrédients n'est pas requis selon l'article 16, paragraphe 4, du RÈGLEMENT (UE) n° 1169/2011.
Vegan	Oui
Kosher	Oui



Description

Les Bitters, également appelés Cocktail Bitters, sont des "épices" alcoolisées pour les boissons mixtes, qui peuvent également être utilisées comme apéritif. L'une des marques les plus connues est l'américaine Fee Brothers Bitters de Rochester, New York. Tout a commencé en 1863, avec l'ouverture d'une petite épicerie fine qui a ensuite vendu des Liqueurs et des Cocktail Bitters. Après de nombreuses années mouvementées, au cours desquelles Fee Brothers s'est transmis de génération en génération, a contourné la prohibition en produisant des vins d'autel et en distribuant des kits pour produire légalement du vin maison, a perdu des milliers de gallons de bon vin et de Bitters (qui ont été jetés dans une rivière, car une taxation aurait mené l'entreprise à la faillite), Fee Brothers, sous la direction d'Ellen et Joe Fee, produit aujourd'hui plus de 100 Bitters, Sirops et Liqueurs dans la quatrième génération. Les Fee Brothers Habanero Bitters sont des "cocktail bitters" à la couleur orange vif. Doux et huileux au palais, avec des notes prononcées de piments habanero forts. Pour les Cocktails et les Long Drinks.