

DRINKS.

REBELS 0.0% Malt Blend sans alcool 50cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	802877
Contenu	50cl
Pays	Suisse
Embouteilleur	Freespirited Dinks AG, Witikonstrasse 255, 8053 Zürich, Schweiz
Marque	REBELS
Type	Spiritueux sans alcool
L'usage	dans diverses boissons et cocktails à la place du whisky
Dégustation	En bouche, des arômes intenses de chêne doux avec des notes de vanille douce, de fruits secs et de caramel crémeux. Finale épicée.
Désignation commerciale	Base pour cocktails sans alcool & long drinks
Détails	double distillation de botaniques bio ; végétalien ; 2.5g de sucre par 100ml
Ingrédients	voir l'image



Description

Autrefois, les personnes qui buvaient de l'alcool étaient considérées comme des rebelles. Aujourd'hui, on se sent plutôt rebelle lorsqu'on ne tient pas un cocktail dans la main. Ceux qui renoncent volontairement à l'alcool de temps en temps dans des situations sociales ne connaissent que trop bien le dilemme : on les regarde de travers et on a pitié d'eux parce qu'ils doivent se contenter de jus de fruits ou de coca. Pour Christof et Janick de Zurich, il était donc grand temps de briser les normes

sociales en matière de boisson et de développer des alternatives sans alcool. C'est justement à une époque où la consommation mondiale d'alcool est en recul et où le bien-être de la santé est de plus en plus mis en avant qu'ils ont estimé qu'il était important de suivre le mouvement. Les Suisses produisent leurs alternatives sans alcool par la double distillation de botaniques bio sélectionnées, censées reproduire le goût des spiritueux d'origine. Mais ce n'est pas tout : en ajoutant un tout petit peu d'extrait de piment, ils peuvent même imiter la légère sensation de brûlure alcoolique dans la gorge. Pour leur alternative au malt à 0,0%, Christof et Janick combinent de l'extrait d'écorce de chêne et d'autres substances. Aujourd'hui, on se sent plutôt rebelle lorsqu'on ne tient pas un cocktail dans la main. Ceux qui renoncent volontairement à l'alcool de temps en temps dans des situations sociales ne connaissent que trop bien le dilemme : on les regarde de travers et on a pitié d'eux parce qu'ils doivent se contenter de jus de fruits ou de coca. Pour Christof et Janick de Zurich, il était donc grand temps de briser les normes sociales en matière de boisson et de développer des alternatives sans alcool. C'est justement à une époque où la consommation mondiale d'alcool est en recul et où le bien-être de la santé est de plus en plus mis en avant qu'ils ont estimé qu'il était important de suivre le mouvement. Les Suisses produisent leurs alternatives sans alcool par la double distillation de botaniques bio sélectionnées, censées reproduire le goût des spiritueux d'origine. Mais ce n'est pas tout : en ajoutant un tout petit peu d'extrait de piment, ils peuvent même imiter la légère sensation de brûlure alcoolique dans la gorge. Pour leur alternative au rhum à 0,0%, Christof et Janick combinent de l'extrait d'écorce de chêne et d'autres distillats avec de l'eau, des arômes naturels et un extrait d'épices.