

DRINKS.

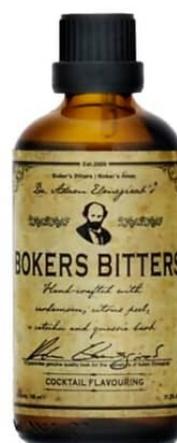
Dr. Adam Elmegirab's Boker's Bitters 10cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	DAEB0100
Alcool	31.5%
Contenu	10cl
Pays	Grande-Bretagne
Région	Aberdeen, Ecosse
Embouteilleur	Dr. Adam Elmegirab's House of Botanicals, Arch 4 Palmerston Rd, Aberdeen AB11 5RE, UK
Marque	Dr. Adam Elmegirabs
Type	Cocktail Bitter
L'usage	Pour le bar et la cuisine, pour la préparation de cocktails et de long drinks
Dégustation	Nez: avec de l'eucalyptus et de la cardamome. Bouche: amère intense, avec des arômes d'orange, de cardamome et de café. Finale: longue, avec les mêmes arômes.
Désignation commerciale	Aromatic Bitter
Détails	Aromatisé avec sept ingrédients végétaux: noix de bétel, cardamome, zestes d'orange, racines de palmier, écorce de cassia et fleurs de mauve - le septième ingrédient est secret
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011.



Description

Le "Adam Elmegirab's Boker's Bitters" est un remake du Cocktail Bitter classique de Johann G. Boker, dont l'entreprise a dû fermer ses portes aux Etats-Unis en raison de la prohibition. Le Cocktail Bitter de Boker est noté comme ingrédient dans de nombreux cocktails dans le livre de Jerry Thomas, "How to Mix Drinks". M. Adam élabore maintenant sa version à partir de divers ingrédients végétaux, dont la noix de bétel, la cardamome, les zestes d'orange, la racine de palmier et l'écorce de cassia. Il est difficile de dire si le Dr. Adam Elmegirab's Boker's Bitters est très proche de la version originale, car il n'y a pratiquement plus d'exemplaires disponibles.