DRINKS.

Fee Brothers Molasses Bitters 15cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	FEMO0150
Alcool	2.4%
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	Nez: sucré et épicé. Bouche: avec des notes de café et de muscade, qui sont presque recouvertes de mélasse sucrée-terreuse. On peut goûter à l’amande amère.
Désignation commerciale	Aromatic Bitter
Détails	Fabriqué avec de la mélasse noire, de la noix de muscade et de l’arôme de café.
Ingrédients	La liste des ingrédients n'est pas requise selon l'article 16, paragraphe 4, du RÈGLEMENT (UE) n° 1169/2011.
Vegan	Oui
Kosher	Oui

Description

Les bitters, aussi appelés Cocktailbitters, sont des «épices» alcoolisées pour les boissons mixtes, qui peuvent également être utilisées à l'apéritif. L'une des marques les plus connues est la marque américaine Fee Brothers Bitters de Rochester, New York. Tout a commencé en 1863, lorsqu’une petite épicerie fine a été ouverte, qui plus tard a également vendu des liqueurs et des Cocktaibitters. Fee Brothers a connu plusieurs années mouvementées, durant lesquelles la société est passée d'une génération à l'autre, a évité la prohibition en produisant des vins de table et en vendant des kits pour la production légale du vin chez soi, a connu la perte de milliers de litres de bons vins et de bitters (déversés dans une rivière parce que le fisc aurait ruiné la société). Fee Brothers est aujourd’hui dirigé par la quatrième génération, par Ellen et Joe Fee, qui produisent plus de 100 bitters, sirops et liqueurs. Les Fee Brothers Molasses Bitters sont des Cocktail Bitters avec des arômes de canne à sucre, de noix de muscade et de café. La véritable mélasse noire a été utilisée dans leur fabrication.