

DRINKS.

The Bitter Truth Pimento Dram Liqueur 50cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	LBPD0500
Alcool	22%
Contenu	50cl
Pays	Allemagne
Embouteilleur	The Bitter Truth GmbH Wolfratshauer Str. 21e 82049 Pullach im Isartal Deutschland
Marque	The Bitter Truth
Type	Liqueur d'épices
L'usage	pour les boissons et les cocktails (par ex. avec du bourbon, avec du rhum dans un "Waikiki Beach" ou avec du Dry Sherry dans un "Balm")
Dégustation	Goût sucré, fort et épicé avec des arômes de clous de girofle, de cannelle, de noix de muscade et de poivre.
Désignation commerciale	Liqueur
Détails	A base de rhum jamaïcain, aromatisé avec des graines de piments sélectionnés (piment de la Jamaïque).
Honneurs	Beverage Testing Institute Chicago 2014: Or International Spirits Competition 2011: Argent
Ingrédients	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Description

Pendant longtemps, les Cocktails Bitters classiques «vivotaient», presque totalement oubliés par les consommateurs, et seuls les amateurs d'Angostura Bitters leur permettaient de survivre. Les sympathiques barmen Stephan Berg et Alexander Hauck voulaient absolument changer cela, de sorte qu'ils fabriquaient leurs amers eux-mêmes depuis pas mal de temps. En 2006, lorsqu'ils ont assisté à un show dans un bar londonien, ils ont eu une idée fulgurante: ils voulaient fabriquer des Cocktails Bitters, les commercialiser et ainsi faire revivre de vieilles recettes. C'est ainsi qu'est née The Bitter Truth, basée dans la banlieue sud de Munich sur l'Isar. Quelques mois seulement après la création de l'entreprise, les trois premiers produits ont été lancés sur le marché. La gamme de produits, désormais étonnamment large, comprend également des liqueurs, des spiritueux assez inhabituels et de l'eau aromatisée. Le "Pimento Dram" peut être décrit comme une liqueur de clous de girofle à base de rhum. La liqueur, très répandue sur l'île de la Jamaïque, est produite par la macération de graines de piment (= piment de la Jamaïque) et peut être incorporée dans des cocktails, des punches ou même des plats. Le goût est caractérisé par des clous de girofle, de la cannelle, de la noix de muscade et, bien sûr, du poivre.