DRINKS.

The Bitter Truth Celery Bitters 20cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	TBCB0200
Alcool	44%
Contenu	20cl
Pays	Allemagne
Embouteilleur	The Bitter Truth GmbH Wolfratshauser Str. 21e 82049 Pullach im Isartal Deutschland
Marque	The Bitter Truth
Type	Cocktail Bitter
L'usage	pour le bar et la cuisine, pour aromatiser les boissons, les cocktails et les plats (par ex,. 2 gouttes dans Martini ou Gimlet, 4 gouttes dans Bloody Mary)
Dégustation	Avec du céleri épicé au premier plan, puis de la citronnelle et de subtiles notes de gingembre.
Désignation commerciale	Aromatic Bitter
Détails	Fabriqué à partir de céleri, de gingembre, de zestes d'orange et de citronnelle, 100% naturel (sans colorant ni arôme artificiel).
Honneurs	Wine & Spirits Competition Las Vegas 2014: OrInternational Spirits Competition 2013: ArgentBeverage Testing Institute Chicago 2013: ArgentTales of the Cocktail 2010: Meilleur Nouveau ProduitMixology Bar

	Awards 2008: distinction honorifique comme Spirit of the Year
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. Les "Celery Bitters" sont bien adaptés en combinaison avec de la vodka ou du gin pour les cocktails, tels que Martini et Gimlet ou pour les cocktails dits "Corpse Reviver", tels que Bloody Mary, Bullshot et Prairie Oyster. Quelques gouttes du liquide libèrent des arômes de céleri, de citronnelle, de zestes d'orange et de gingembre. Les Bitters ont remporté la médaille d'or à la Wine & Spirits Competition Las Vegas en 2014, la médaille d'argent à l'International Spirits Competition Los Angeles en 2013 et d'autres prix lors de compétitions reconnues aux États-Unis et en Allemagne.