

# DRINKS.

## The Bitter Truth Jerry Thomas Own Decanter Bitters 20cl



Scanner pour visiter la version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	TBJT0200
Alcool	30%
Contenu	20cl
Pays	Allemagne
Embouteilleur	The Bitter Truth GmbH Wolfratshauer 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
Dégustation	des notes fruitées d'agrumes et de fruits secs, ainsi que des notes épicées-amères, avec du clou de girofle, de l'écorce d'angostura et de cannelle.
Désignation commerciale	Aromatic Bitter
Détails	100% naturel (sans colorant ni arôme artificiel)
Honneurs	International Spirits Competition 2013: Argent Beverage Testing Institute Chicago 2013: Or International Spirits Competition 2010: Or et Meilleur de sa classe
Ingrédients	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr.



1169/2011 nicht erforderlich.

---

Additifs      Contient du colorant

## **Description**

Qui est ou était Jerry Thomas ? Quiconque a déjà étudié l'industrie hôtelière internationale et celle du bar devrait connaître immédiatement la réponse à cette question: Jerry Thomas est l'ancêtre de l'art américain des cocktails mixtes et le plus célèbre barman et gastronome de son temps. Il a publié plusieurs manuels présentant l'âge d'or des cocktails et a même reçu le surnom de "professeur". Les "Jerry Thomas Own Decanter Bitters" sont basés sur une recette du légendaire barman, mais ont bien sûr été adaptés à l'époque actuelle. Ce qu'ils contiennent n'est pas révélé, mais le goût est à la fois très fruité et très amer, avec des agrumes et des fruits secs, des clous de girofle, de l'écorce d'angostura et de la cannelle. Quelques gouttes du liquide sombre affinent divers cocktails à base de rhum, de gin ou de vermouth. En 2010 et 2013, les Jerry Thomas Bitters ont reçu plusieurs prix.