

DRINKS.

The Bitter Truth Old Time Aromatic Bitters 20cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	TBOT0200
Alcool	39%
Contenu	20cl
Pays	Allemagne
Embouteilleur	The Bitter Truth GmbH Wolfratshausener 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 (ex. 2 gouttes dans Manhattan, Horse's Neck ou Old Fashioned)
Dégustation	Goût épicé-amer avec des notes de cannelle, de gentiane, de cardamome, d'anis et de clous de girofle.
Désignation commerciale	Aromatic Bitter
Détails	100% naturel (sans colorant ni arôme artificiel)
Ingrédients	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
Additifs	Sulfite d'ammonium - caramel E150d



Description

Les "Old Time Aromatic Bitters" sont bien adaptés en combinaison avec des spiritueux sombres, en particulier pour les cocktails à base de whisky et de rhum, tels que Old Fashioned, Manhattan et Horse's Neck. Quelques gouttes du liquide brun foncé libèrent des arômes de cannelle, de cardamome et de gentiane. Pendant longtemps, les Cocktails Bitters classiques «vivaient», 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. Ces dernières années, les produits ont reçu de nombreux prix de la part du Chicago Beverage Testing Institute, du jury du London Bartenders Best Awards et du jury de l'International Spirits Competition.