

# DRINKS.

## Fluère Bitter (alkoholfrei) 70cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

### Zusatzinformation

Artikelnummer	802836
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Niederlande
Region	Zeeland
Abfüller	Fluère Drinks B.V., Noordstraat 1 A, 4493 AE Kamperland, The Netherlands
Marke	Fluère
Typ	Alkoholfreier Aperitif
Anwendung	für alkoholfreie Cocktail-Varianten, z.B. Amaro Spritz
Degustationsnotiz	mit Anklängen von bitterem Chinin, Kräutern und spritzigen Orangen, dazu eine sirupartige Süsse.
Verkehrsbezeichnung	Alkoholfreier Aperitif
Details	auf der Basis von natürlichen Aromen per Wasserdampfdestillation gewonnen
Zutaten	Wasser, Zucker, natürliches Aroma, Farbstoff Allurarot E129, Brillantblau E133, Konservierungsmittel: Kaliumsorbat, Natriumbenzoat, Citronensäure.
Zusatzstoffe	Citronensäure E330, Allurarot AC E129, Brillantblau FCF E133, Benzoesäure und Benzoate E211, Kaliumsorbat



## **Beschreibung**

Nicht-alkoholische Spirituosen sind der letzte Schrei in der Getränkeszene. Denn nicht immer möchte oder kann man Alkohol trinken. Wer früher nüchtern bleiben und dennoch ausgehen wollte, hatte in punkto Getränkeauswahl das Nachsehen. Das ist heutzutage nicht mehr so: Immer mehr Hersteller bringen ihre fruchtigen, floralen oder würzigen Interpretationen diverser Spirituosen auf den Markt. Der holländische Hersteller Fluère Drinks hat schon mehrere promillefreie Alternativen im Sortiment, die an Mixologen und Cocktail-Trinker gerichtet sind. Die Spirituosen entstehen wie ihre alkoholischen Pendants durch Wasserdampfdestillation - bei jenem Verfahren werden die gewünschten ätherischen Öle gewonnen, die zur Aromatisierung der Getränke dienen. Dabei wird jedes Botanical einzeln destilliert. Der Fluère Bitter wird auf der Basis von natürlichen Aromen destilliert. Es handelt sich um eine alkoholfreie Version eines italienischen Bitterlikörs mit Chinin- und Orangennoten. Gemischt werden kann die Spirituose mit Sodawasser oder einem beliebigen anderen Filler, den man sonst auch mit einem Bitterlikör kombinieren würde.