

DRINKS.

The Bitter Truth Creole Bitters 20cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	TBCR0200
Alkoholgehalt	39%
Flascheninhalt	20cl
Herkunftsland	Deutschland
Abfüller	The Bitter Truth GmbH Wolfratshauer Str. 21e 82049 Pullach im Isartal Deutschland
Marke	The Bitter Truth
Typ	Cocktail Bitter
Anwendung	für die Bar und Küche, zum Aromatisieren von Drinks, Cocktails und Speisen (z.B. 2 Dashes in Manhattan oder Brandy-Cocktail)
Degustationsnotiz	fruchtige Duftnoten von getrockneten Aprikosen, Kirschen und Kranichbeeren vereinen sich mit Tönen von Anis, geräuchertem Paprika und geröstetem Pinienholz. Am Gaumen bestimmen Cayenne, rosa Pfefferkörner, Anis, Kümmel, Zimt und Fenchel das Bild.
Verkehrsbezeichnung	Aromatic Bitter
Details	Zu 100% natürlich (keine künstlichen Farb- oder Aromastoffe)
Ehrungen	International Spirits Competition 2011:



SilberInternational Spirits
Competition 2013:
SilberBeverage Testing
Institute Chicago 2013:
GoldBartenders Best Awards
London 2014: Bester Bitter

Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
---------	--

Zusatzstoffe	Enthält Farbstoff
--------------	-------------------

Beschreibung

Lange Zeit lebten klassische Cocktail Bitters am Rande der Vergessenheit und höchstens Angostura Bitters waren dem häufigen Barbesucher ein Begriff. Den befreundeten Barkeepern Stephan Berg und Alexander Hauck war dies schon lange ein Dorn im Auge gewesen, sodass sie ihre Bitters seit geraumer Zeit einfach selbst in Handarbeit herstellten. Als sie 2006 einer Londoner Barshow beiwohnten, wurde ihre Leidenschaft mit einer Idee befeuert: Sie wollten Cocktail Bitters auf kommerzieller Ebene herstellen und damit alte Rezepte wiederbeleben. So entstand das Unternehmen „The Bitter Truth“, das seinen Sitz am südlichen Stadtrand von München an der Isar hat. Bereits wenige Monate nach der Gründung kamen die ersten drei Produkte auf den Markt. Die mittlerweile erstaunlich breite Produktpalette umfasst Bitters sowie Liköre und recht ungewöhnliche Spirituosen.

Die "Creole Bitters" sind eine Hommage an die aromenreiche, kreolische Küche der amerikanischen Südstaaten. Die rote Flüssigkeit eignet sich gut in Kombination mit Gin, Whiskey oder Brandy und gibt eine Vielzahl an Aromen frei, die sich vorwiegend auf der fruchtigen, würzigen sowie pikanten Seite ansiedeln. Die Creole Bitters wurden vielfach ausgezeichnet, z.B. bei der International Spirits Competition in den Jahren 2013 und 2010.