

# DRINKS.

## Aperol Bitter 70cl



Scanner pour visiter la  
version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	100006
Alcool	11%
Contenu	70cl
Pays	Italie
Région	Canale, Piémont
Embouteilleur	DCM S.p.A., Via F. Sacchetti 20, 20099 Sesto San Giovanni, Italien
Marque	Aperol
Type	Liqueur d'herbes (Apéritif)
L'usage	Pure, servie "on the rocks", avec tonic, jus de fruits, vin mousseux et soda comme "Spritz", pour des boissons et des cocktails de toutes sortes, comme alternative plus légère et plus sucrée au Campari.
Dégustation	Goût amer-sucré et fruité
Désignation commerciale	Amer
Détails	Macérée à partir d'une variété d'herbes, de plantes, d'écorces et de fruits, tels que la rhubarbe, l'écorce de quinquina, la gentiane, l'orange amère.
Honneurs	San Francisco World Spirits Competition 2010: Double-Or San Francisco World Spirits Competition 2012: Double-Or
Ingrédients	La liste des ingrédients n'est pas



requis selon l'article 16, paragraphe 4, du RÈGLEMENT (UE) n° 1169/2011.

---

Additifs	Contient de la quinine, Contient du colorant
----------	--

## Description

La liqueur inventée par les frères Luigi et Silvio Barbieri a été produite à Padoue dès 1919. Mais l'Aperol n'a vraiment connu le succès qu'après la Seconde Guerre mondiale. Aujourd'hui, il fait partie des boissons apéritives les plus appréciées en Italie. Il est fabriqué selon l'ancienne recette originale top secrète à base de rhubarbe, de quinquina, de gentiane jaune, d'orange amère et d'herbes aromatiques, qui a été développée pendant plus de sept ans. En raison de son goût fruité et amer, il est généralement utilisé comme apéritif ou dans les cocktails - l'Aperol Spritz est basé sur ce spiritueux. L'Aperol Bitter est souvent comparé au Campari, mais son goût est moins amer.