

DRINKS.

Appenzeller Alpenbitter 100cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	100021
Alcool	29%
Contenu	100cl
Pays	Suisse
Région	Appenzell
Embouteilleur	Appenzeller Alpenbitter AG, Weissbadstrasse 27, 9050 Appenzell, Switzerland
Marque	Appenzeller
Type	Bitter
L'usage	"on the rocks" ou glacé, pur comme Shot, ou mélangé avec de l'eau tonique, du jus de fruits, du vin mousseux ou du soda
Dégustation	doux-amer aux herbes.
Désignation commerciale	Amer
Détails	Fabriqué à partir d'extraits et de distillats de 42 herbes et épices
Ingrédients	La liste des ingrédients n'est pas requise selon l'article 16, paragraphe 4, du RÈGLEMENT (UE) n° 1169/2011.



Description

Emil Ebnetter a posé la première pierre de l'actuelle Appenzeller Alpenbitter AG en 1902, lorsqu'il a créé

son commerce de spiritueux. Jusqu'à aujourd'hui, l'entreprise est restée une entreprise familiale et est déjà représentée par la troisième et la quatrième génération. La recette de la liqueur d'herbes Alpenbitter est bien gardée ; on n'en sait que très peu: Elle contient 42 essences, dont la gentiane jaune, la camomille, le gingembre, la violette odorante, le genièvre, la cannelle et la coriandre. En outre, de la mélisse citronnée, de la lavande, de la menthe poivrée, de la marjolaine, de l'absinthe et de la sarriette des montagnes, qui sont cultivées dans différentes fermes appenzelloises spécialement pour l'Alpenbitter. La dernière petite modification de la composition originale a eu lieu en 1960, lorsque la rose des Alpes - alors un ingrédient de la liqueur - a été placée sous protection.