

# DRINKS.

## REBELS 0.0% Dark Spice sans alcool 50cl



Scanner pour visiter la version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	409416
Contenu	50cl
Pays	Suisse
Région	Zurich
Embouteilleur	Freespirited Dinks AG, Witikonstrasse 255, 8053 Zürich, Schweiz
Marque	REBELS
Type	Spiritueux sans alcool
L'usage	Dans diverses boissons et cocktails à la place du rhum
Dégustation	Avec de la mélasse de canne à sucre sucrée, du bois de chêne épicé, du caramel, de la noix de muscade et une pincée de poivre.
Désignation commerciale	Base pour cocktails sans alcool & long drinks
Détails	Double distillation à partir de plantes biologiques; végétalien; 2,5g de sucre pour 100ml
Ingrédients	Eau, extrait d'écorce de chêne bio, mélasse de canne à sucre bio, sirop de canne à sucre (canne à sucre, eau), distillats d'herbes et d'épices bio, arômes naturels, extrait d'épices, acidifiant: acide citrique, conservateur: sorbate de potassium.
Additifs	Sorbate de potassium E202



## Description

Dans le passé, les personnes qui buvaient de l'alcool étaient considérées comme des rebelles. Aujourd'hui, vous vous sentez plus comme un rebelle si vous n'avez pas un cocktail à la main. Toute personne qui s'abstient volontairement de consommer de l'alcool de temps à autre dans des situations sociales ne connaît que trop bien ce dilemme: les gens vous regardent d'un air perplexe et vous plaignent parce que vous devez vous contenter de jus de fruits ou de coca. Pour Christof et Janick de Zurich, il était donc grand temps de briser les normes sociales de consommation d'alcool et de développer des alternatives sans alcool. À l'heure où la consommation mondiale d'alcool est en baisse et où l'accent est mis de plus en plus sur la santé, ils ont estimé qu'il était important de suivre le mouvement. Les Suisses fabriquent leurs substituts sans alcool par double distillation de plantes organiques sélectionnées pour imiter le goût des spiritueux originaux. Mais ce n'est pas tout: en ajoutant un tout petit peu d'extrait de piment, ils peuvent même imiter la légère brûlure alcoolique dans la gorge. Pour leur alternative au rhum à 0,0%, Christof et Janick combinent de l'extrait d'écorce de chêne, de la mélasse de canne à sucre, du sirop de canne à sucre et divers distillats d'herbes et d'épices avec de l'eau, des arômes naturels et un extrait d'épices.