

DRINKS.

Supasawa Cocktail Mixer 70cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	703310
Contenu	70cl
Pays	Belgique
Région	Province de Flandre-Occidentale
Embouteilleur	Deluxe Distillery
Marque	Supasawa
Type	Cocktail Mixer
L'usage	pour la préparation de cocktails qui nécessitent un composant acide et équilibrant (normalement en remplacement du citron vert et du jus de citron); la consommation pure n'est pas recommandée!
Dégustation	Limpide et acidulé.
Désignation commerciale	Concentré
Détails	fabriqué à partir d'acides citrique, malique, tartrique, succinique, phosphorique et d'eau distillée; pH 1,95
Ingrédients	Voir photo



Description

Quel cocktail ne contient pas de jus de lime ou de citron comme ingrédient? De tels composants acides sont aussi bons qu'indispensables en mixologie. Les jus fraîchement pressés, cependant, présentent diverses restrictions et désagréments, en particulier dans le domaine de l'événementiel et des clubs: ils

ont une durée de conservation très limitée, occupent un espace relativement important, ont une empreinte carbone élevée et peuvent varier considérablement en goût. C'est pourquoi la distillerie Deluxe belge - mieux connue pour son gin Blind Tiger - a recherché une solution efficace. Supasawa est un Cocktail-Mixer acide, avec un pH de 1,95, qui est composé de cinq acides différents. Il s'agit de:

Acide citrique (présent dans les citrons et les limes)

Acide malique (présent dans les pommes, les baies, les poires et la rhubarbe)

Acide tartrique (présent dans les raisins, les bananes et les pamplemousses)

Acide succinique

Acide phosphorique (présent dans les limonades et les confitures)

Combiné avec l'eau distillée la plus pure, le Cocktail-Mixer "Seriously Sour" de Supasawa est un produit limpide et sans alcool. Le fabricant en fait ouvertement l'éloge en tant qu'alternative aux citrons et aux citrons verts, mais malgré tous ses avantages, Supasawa ne peut tout de même pas imiter le goût des fruits frais. Supasawa est un enrichissement en acidité intéressant et peut être combiné à merveille avec divers cocktails, dans lesquels le composant acide est nécessaire pour une question d'équilibre. Le mixer peut être utilisé, par exemple, dans les Highballs, les cocktails Last Word, les Margaritas, les Daiquiris et dans des créations originales et complètement nouvelles. Et pour tous ceux qui s'intéressent à l'origine du nom exotique: il s'agit d'une variante de "Super Sauer".