

# DRINKS.

## The Seventh Sense Juicy Grapefruit Bitter 10cl



Scanner pour visiter la version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	703470
Alcool	46.8%
Contenu	10cl
Pays	Suisse
Région	Ettingen
Embouteilleur	Schneider & The Seventh Sense, Oberwilerstrasse 21, 4107 Ettingen, Schweiz
Marque	The Seventh Sense
Type	Cocktail Bitter
L'usage	pour aromatiser les boissons et les cocktails
Dégustation	Avec l'acidité du pamplemousse juteux et frais.
Désignation commerciale	Aromatic Bitter
Détails	enrichi avec des arômes de pamplemousse
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011



### Description

Le grapefruit - également connu sous le nom de fruit du paradis - est l'incarnation même d'un agrume

subtropical. Il est apparu vers le milieu du 18ème siècle à la Barbade, du croisement spontané d'une orange et d'un pamplemousse, et s'est répandu à partir de là jusqu'en Floride et dans le monde entier. Il est connu pour sa chair rouge et jaune et son goût pétillant, aigre et sucré - comme on peut s'y attendre pour la plupart des agrumes. Si on souhaite rehausser des boissons avec l'acidité fraîche des pamplemousses juteux, on peut se procurer ce Cocktail Bitter de The Seventh Sense. Il est produit dans la fabrique d'arômes suisse de Michael Schneider et est utilisé pour enrichir les boissons alcoolisées avec des arômes fruités. La pipette intégrée permet d'ajouter facilement le nombre de gouttes désiré.