

DRINKS.

The Seventh Sense Juicy Orange Bitter 10cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	703473
Alcool	46.1%
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 de l'orange juteuse et fraîche.
Désignation commerciale	Aromatic Bitter
Détails	enrichi avec des arômes d'orange, ainsi que de genièvre et de coriandre
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011



Description

Qu'est-ce qui est venu en premier: le fruit ou la couleur? Dans tous les cas, on sait que la couleur orange

porte le nom de l'agrumes. L'orange est l'un des agrumes les plus symboliques. Il est important de faire la distinction entre les oranges amères (bigarades ou oranges de Séville) et les différentes oranges sucrées - ces dernières sont les agrumes les plus cultivés dans le monde et ont été introduites en Europe au 15ème siècle. La popularité universelle de l'orange est également due, en fin de compte, au jus d'orange, dont la plus grande partie provient du Brésil sous forme concentrée. Le Brésil est le plus grand producteur d'oranges, tandis que l'Espagne a la plus grande récolte en Europe. Si on souhaite rehausser des boissons avec l'acidité fraîche des oranges juteuses, on peut se procurer ce Cocktail Bitter au pourcentage élevé 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 coriandre et le genièvre donnent à l'ensemble une certaine complexité. La pipette intégrée permet d'ajouter facilement le nombre de gouttes désiré.