

DRINKS.

The Seventh Sense Old Crow Old Fashioned Bitter 10cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	703502
Alcool	50.3%
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, en particulier l'Old Fashioned
Dégustation	Epicé-boisé.
Désignation commerciale	Aromatic Bitter
Détails	enrichi avec du bois du Limousin, de l'anis, du clou de girofle et de la cannelle
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011



Description

Les Cocktail-Bitters alcoolisés complètent le goût des cocktails classiques et des cocktails nouvellement

créés par les barmen et sont prisés par de nombreux mixologues. Alors que des marques connues, telles que Peychaud's et Angostura, sont les plus représentées dans les bars, il existe désormais une variété d'alternatives. Aromatiques, fruités, floraux, épicés, sucrés, herbacés ou complètement non conventionnels - les Cocktail-Bitters de The Seventh Sense sont le meilleur exemple des possibilités d'aromatisation. L'Old Crow Old Fashioned Bitter est - comme son nom l'indique - destiné aux boissons Old Fashioned, qui sont généralement préparées avec des Angostura Bitters. Dans ce cas, le bitter a été enrichi avec des notes de bois du Limousin, de cannelle, de clou de girofle et d'anis - un parfait compagnon pour le whisky. Le bitter a été spécialement conçu pour l'Old Crow Bar de Zurich: ce dernier est devenu célèbre pour sa grande variété de spiritueux et l'impressionnante étagère du bar, située dans le petit salon. Environ la moitié de tous les spiritueux proposés sont des whiskys et l'Old Fashioned est une boisson qui a beaucoup d'importance dans le menu.