

DRINKS.

The Seventh Sense Celery Bitter 10cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	703628
Alcool	51.4%
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 (par ex. Bloody Mary, Bull Shot)
Désignation commerciale	Aromatic Bitter
Détails	avec l'arôme de céleri
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requis en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011



Description

On trouve le céleri dans le rayon légumes de tous les supermarchés bien achalandés. Il existe trois variétés qui diffèrent considérablement de la forme originale qui pousse à l'état sauvage: il s'agit notamment du céleri-rave, du céleri-branche et du céleri-chinois. Le céleri est utilisé dans les salades, les soupes, les woks de légumes ou comme plat principal. Récemment, l'arôme amer-épicé du céleri fait également partie des gins ou des Cocktail Bitters. Le bitter de The Seventh Sense procure aux cocktails

une note inhabituelle, mais très intéressante. Il est idéal pour les barmans et les mixologues amateurs qui veulent essayer des ingrédients épicés non conventionnels.