

DRINKS.

Fernet-Branca Bitter 100cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	704038
Alcool	39%
Contenu	100cl
Pays	Italie
Région	Milan
Embouteilleur	Fratelli Branca Distillerie Srl, Via Broletto 35, 20121 Milano, Italien
Marque	Fernet Branca
Type	Liqueur d'herbes
L'âge	1 an
L'usage	pur, on the rocks ou pour des boissons et des cocktails de toutes sortes, par ex. en combinaison avec du coca ou du whisky de seigle, du sucre et des Angostura Bitters
Dégustation	Nez: avec différentes herbes. Palais: épicé, avec un soupçon de bois de chêne.
Désignation commerciale	Liqueur
Détails	Fabriquée, entre autres, avec de l'écorce de quinquina, de la camomille, de la rhubarbe, de la cannelle, des fleurs de tilleul, de l'iris, de la myrrhe et du safran
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011



Description

La "Fratelli Branca Distillerie" a été fondée à Milan par Bernardino Branca en 1854. Aujourd'hui encore, le célèbre Fernet-Branca est produit selon la recette familiale secrète. L'amer est fabriqué à partir de 27 herbes, racines et épices différentes, provenant de régions très différentes du globe. Parmi les plus connues, on trouve l'écorce de quinquina, la camomille, la rhubarbe, la cannelle, les fleurs de tilleul, l'iris, la myrrhe et le safran, ainsi que certaines substances végétales moins populaires comme la racine de zédoaire et le galanga. Après la distillation, la liqueur amère mûrit pendant au moins un an dans des fûts de chêne.