

DRINKS.

Jsotta Bitter Rosso 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

| | |
|-------------------------|---|
| Numéro d'article | 704246 |
| Alcool | 23% |
| Contenu | 70cl |
| Pays | Suisse |
| Région | Canton de Zurich |
| Embouteilleur | Lateltin AG, Im Hölderli 19, 8405 Winterthur, Switzerland |
| Marque | Jsotta |
| Type | Liqueur aux herbes |
| L'usage | Pour les boissons apéritives, les long drinks et les cocktails (par ex., Swiss Negroni) |
| Dégustation | Goût aromatique, à dominante amère d'oranges et d'herbes. |
| Désignation commerciale | Amer |
| Détails | Aromatisée avec des oranges amères et des herbes suisses; végétalienne |
| Ingrédients | Une liste des ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011. |
| Additifs | Contient du colorant |



Description

Dans le style des bitters italiens (ce sont des liqueurs de couleur rouge avec un arôme amer), Lateltin AG a lancé le Bitter Rosso comme extension du trio de vermouths Jsotta. La liqueur tire son goût distinctif de l'ajout d'oranges amères et d'un mélange d'herbes alpines cueillies à la main. Il n'a pas toujours été évident que la marque Jsotta se développerait un jour - après tout, le producteur suisse de spiritueux a cessé de produire des vermouths en 1999, car ils étaient passés de mode. Cependant, il n'a pas fallu longtemps pour que les boissons classiques fassent leur réapparition - et avec elles, le vermouth. En 2016, la décision a été prise de relancer le vermouth Jsotta. Quatre ans plus tard, l'envie est venue de proposer un Swiss Negroni élaboré avec des spiritueux exclusivement maison. Le vermouth et le gin étaient déjà produits - le seul ingrédient manquant était le bitter, qui dans d'autres recettes est typiquement représenté par le Campari. Pour le Bitter Rosso, les développeurs de produits de Lateltin AG ont puisé dans les archives de l'entreprise une ancienne recette, qui reste bien sûr strictement confidentielle. Cependant, les notes d'herbes et d'orange amère ne peuvent être niées lors de la dégustation.