

DRINKS.

Zeitgeist Cocktail The Spy 50cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	705172
Alcool	20%
Contenu	50cl
Pays	Suisse
Région	Bâle-Campagne
Embouteilleur	Lobster Works GmbH, Brunnrainstrasse 24, 4411 Seltisberg, Schweiz
Marque	Zeitgeist Cocktails
Type	Cocktail pré-mixé
L'usage	Pur sur des glaçons (utiliser 10cl par boisson)
Dégustation	Goût harmonieux avec du whisky, du café, une fraîcheur piquante et du pop-corn aux noix.
Désignation commerciale	Boisson mélangée alcoolisée
Détails	Fabriqué avec du whisky irlandais de Jameson, du café, des feuilles de citron kaffir, ainsi que des feuilles de pandan
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requis en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011.
Millésime	Non spécifié



Description

Les cocktails Zeitgeist fusionnent des produits locaux, tels que la vodka, le gin, le vermouth et les fruits biologiques, avec des arômes de pays lointains, créant ainsi des compositions de cocktails uniques. L'idée de proposer des cocktails prêts à l'emploi dans des bouteilles de 50cl est venue de Roger et Florian, qui se sont sentis obligés de faire preuve de créativité en 2020 en raison du confinement dû au Corona. Roger ne pouvait plus proposer ses boissons mixtes au bar, alors il les a déversées dans des bocaux à conserves chez lui, sans chichi. Il a ensuite demandé à son collègue Florian de distribuer les boissons aux personnes des environs, restées bloquées chez elles pendant plusieurs semaines. Les produits ont été très bien accueillis et lorsque les bars et les magasins ont progressivement rouvert, une idée commerciale est née: les cocktails Zeitgeist. Avec les cocktails pré-mélangés de Roger et Florian, les clients peuvent déguster des boissons mixtes élaborées par des experts, sans avoir à sortir de chez eux ou à manipuler eux-mêmes le shaker.

"The Spy" est basé sur le whisky irlandais Jameson, enrichi avec l'arôme frais et piquant des feuilles de citron kaffir, l'arôme sucré de noix des feuilles de pandan et l'arôme caractéristique des grains de café. Les notes exotiques soigneusement sélectionnées ajoutent de la profondeur et de la complexité au cocktail, sans toutefois dominer le whisky. Le cocktail doit être servi dans un verre tumbler sur des glaçons, comme il sied à une bonne boisson à base de whisky. Une bouteille suffit pour cinq cocktails.