

DRINKS.

The Seventh Sense Lovely Peach (Bar am Steinplatz) Bitter 10cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	705763
Alcool	56.8%
Contenu	10cl
Pays	Suisse
Région	Bâle-Campagne
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
Désignation commerciale	Aromatic Bitter
Détails	à l'arôme de pêche
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011.
Millésime	Non spécifié



Description

Angostura Bitters, Orange Bitters et Peychaud's Bitters font partie des classiques parmi les "assaisonnements" de cocktails. Ceci dit, il existe désormais des cocktails bitters dans une grande variété de saveurs, comme le café, la rose, la lavande, la réglisse et la pêche. Les créations de Michael Schneider issues de The Seventh Sense, destinées aux mixologues expérimentaux, qui aiment ajouter

des arômes intéressants à leurs boissons de temps à autre, sont les plus vendues sur le marché. Le Lovely Peach Cocktail Bitter a été créé en collaboration avec le Bar am Steinplatz à Berlin Charlottenburg, qui a déjà été nommé deux fois "Bar de l'année". C'est là que Willi Bittorf prépare le "Steinplatz Soyer" pour ses invités, un cocktail contenant du brandy, de la liqueur d'orange, de la liqueur de cerise, de la crème, du vin mousseux, ainsi qu'une boule de glace. Quelques gouttes de bitter à la pêche accompagnent à merveille ce cocktail! Les cocktails bitters parfumés peuvent également être utilisés pour compléter le goût d'autres boissons mixtes fruitées.