

DRINKS.

The Seventh Sense "The 5" Cranberry Bitter 10cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	705764
Alcool	58.3%
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
Dégustation	Goût fruité de canneberge.
Désignation commerciale	Aromatic Bitter
Détails	avec l'ârome de canneberge
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

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 canneberge. 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 Cranberry Cocktail Bitter a été créé en collaboration avec les créateurs du dîner spectacle "The5" - le restaurant pop-up propose un tour de Suisse culinaire avec des projections vidéo à 360°, ainsi que cinq plats sur cinq régions, préparés par cinq chefs célèbres. Bien entendu, chaque plat est accompagné de boissons appropriées - et le Cranberry Bitter n'y manque pas! Le cocktail bitter fruité peut être utilisé pour compléter les boissons à base d'agrumes, le Gin & Tonic et d'autres boissons mixtes.