

DRINKS.

Ceder's Crisp Distilled Non-Alcoholic 50cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	705818
Contenu	50cl
Pays	Suède
Embouteilleur	Ceder's Drinks Limited, 12 Yord Road, London, Surrey TW10 6DR, UK
Marque	Ceder's
Type	Base pour cocktails sans alcool & long drinks
L'usage	Pour une variété de boissons et de mocktails
Dégustation	Les tons classiques de genièvre et d'agrumes se combinent à des nuances vives, fraîches et florales.
Désignation commerciale	Base pour cocktails sans alcool & long drinks
Détails	Aromatisé, entre autres, avec du genièvre, des agrumes, des concombres et de la camomille
Ingrédients	Eau, distillats botaniques naturels, extraits et arômes naturels de plantes, conservateurs: sorbate de potassium, benzoate de sodium et acide citrique.
Additifs	Acide citrique E330, Acide benzoïque et benzoates E211, Sorbate de potassium E202



Description

Les boissons de Ceder's sont embouteillées en Suède. Cependant, certains de leurs ingrédients principaux proviennent d'Afrique du Sud. Et le siège de l'entreprise, fondée en 2017, se trouve en Angleterre. Il n'est donc pas tout à fait clair quelle est la nationalité finale de Ceder's Drinks. Pourtant, il y a une question bien plus importante à laquelle il faut répondre: de quoi parlons-nous exactement ici? Si tout porte à croire que le Ceder's est un gin, il s'agit en réalité d'un distillat non alcoolisé, qui a été enrichi avec des plantes et dont on dit qu'il a le goût du gin. Ces produits sont l'œuvre de Craig et Maria Hutchinson, lui originaire d'Afrique du Sud et elle de Suède. Un jour, lorsqu'ils ont découvert une vallée magique dans les montagnes Cederberg d'Afrique du Sud, qui regorge de plantes sauvages et exotiques, ils n'ont pas hésité: ils se sont inscrits comme copropriétaires pour garantir un accès à long terme à la vallée et à sa flore mystérieuse. Étant donné que Maria était enceinte à l'époque, l'idée du Ceder's Gin sans alcool était logique.

Le Ceder's Crisp associe des ingrédients botaniques classiques au gin, tels que le genièvre et les agrumes, à des tons frais de concombre et de camomille. Le spiritueux sans alcool peut être mélangé à de l'eau tonique, à divers jus de fruits ou à des fillers classiques, par exemple. Cela permet de créer des variantes sans alcool de cocktails bien connus comme le Gin Tonic, le Tom Collins, le Gin Stinger, le Gin Spritz ou le Gin Gin Mule.