

DRINKS.

Aperol Bitter 100cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	800806
Alcool	11%
Contenu	100cl
Pays	Italie
Région	Canale Piémont
Embouteilleur	DCM S.p.A., Via F. Sacchetti 20, 20099 Sesto San Giovanni, Italien
Marque	Aperol
Type	Liqueur à base de plantes
L'usage	Pure ou pour des boissons et des cocktails de toutes sortes
Dégustation	Goût amer, doux et fruité
Désignation commerciale	Amer
Détails	Macérée à partir d'une variété d'herbes, de plantes, d'écorces et de fruits, tels que la rhubarbe, l'écorce de quinquina, la gentiane, l'orange amère.
Honneurs	San Francisco World Spirits Competition 2010: Double-Or San Francisco World Spirits Competition 2012: Double-Or
Ingrédients	La liste des ingrédients n'est pas requise selon l'article 16, paragraphe 4, du RÈGLEMENT (UE) n° 1169/2011.
Additifs	Contient de la quinine, Contient du



colorant

Description

La liqueur inventée par les frères Luigi et Silvio Barbieri a été produite à Padoue dès 1919. Mais l'Aperol n'a vraiment connu le succès qu'après la Seconde Guerre mondiale. Aujourd'hui, il fait partie des boissons apéritives les plus appréciées en Italie. Il est fabriqué selon l'ancienne recette originale top secrète à base de rhubarbe, de quinquina, de gentiane jaune, d'orange amère et d'herbes aromatiques, qui a été développée pendant plus de sept ans. En raison de son goût fruité et amer, il est généralement utilisé comme apéritif ou dans les cocktails - l'Aperol Spritz est basé sur ce spiritueux. L'Aperol Bitter est souvent comparé au Campari, mais son goût est moins amer.