

DRINKS.

The Seventh Sense Bitter Basilic 10cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

| | |
|-------------------------|--|
| Numéro d'article | 800893 |
| Alcool | 38.6% |
| 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 | Préparation de cocktails, cuisine expérimentale |
| Dégustation | Avec une saveur prononcée de basilic |
| Désignation commerciale | Aromatic Bitter |
| Détails | Fabriqué avec du basilic frais. |
| Ingrédients | Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich. |
| Additifs | Contient du colorant |



Description

Le barman Michael Schneider a toujours été fasciné par la réinterprétation des boissons classiques et par la préparation de nouveaux cocktails. Ses créations ont toujours été bien accueillies par la

population. À un moment donné, l'idée lui est venue de développer ses propres produits. Le résultat fut la première liqueur de café maison, utilisée par Schneider pour ajouter sa note personnelle au «White Russian» souvent commandé. Bientôt d'autres produits suivirent et il eut l'idée de fonder son propre label, The Seventh Sense. En plus de la liqueur de café, d'un gin et d'une liqueur de rhum, il a également créé divers bitters.