

DRINKS.

Fee Brothers Gin Barrel Aged Orange Bitters 15cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	FEGO0150
Alcool	9%
Contenu	15cl
Pays	Etats-Unis
Région	Rochester, New York
Embouteilleur	Fee Brothers 453 Portland Avenue, Rochester, NY USA
Marque	Fee Brothers
Type	Cocktail Bitter
L'usage	pour le bar et la cuisine, pour la préparation de cocktails et de long drinks
Dégustation	Notes d'oranges, avec un léger arôme de pin frais.
Désignation commerciale	Aromatic Bitter
Détails	A base de Fee Brothers Orange Bitters, stocké dans d'anciens fûts de Old Tom Gin
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011.
Vegan	Oui
Kosher	Non



Description

Les Bitters, également appelés Cocktail Bitters, sont des "épices" alcoolisées pour boissons mixtes, qui peuvent également être bues en tant qu'apéritif. L'un des fabricants les plus connus est la société américaine "Fee Brothers Bitters" de Rochester, dans l'état de New York. Tout a commencé en 1863, avec l'ouverture d'une petite épicerie fine qui, plus tard, vendait aussi des liqueurs et des Cocktail Bitters. L'entreprise a une histoire assez émouvante. Par exemple, dans les années 1920, l'entreprise a pu contourner la prohibition en produisant des vins de table et en distribuant des ensembles pour la production légale de vin maison. Aujourd'hui, Fee Brothers Bitters, dirigée par la quatrième génération, représentée par Ellen et Joe Fee, produit plus d'une centaine de Bitters, sirops et liqueurs. Les Gin Barrel Orange Bitters sont stockés entre trois et six mois dans d'anciens fûts de Old Tom Gin.