

# DRINKS.

## The Bitter Truth Creole Bitters 20cl



Scanner pour visiter la version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	TBCR0200
Alcool	39%
Contenu	20cl
Pays	Allemagne
Embouteilleur	The Bitter Truth GmbH Wolfratshauer Str. 21e 82049 Pullach im Isartal Deutschland
Marque	The Bitter Truth
Type	Cocktail Bitter
L'usage	pour le bar et la cuisine, pour aromatiser les boissons, les cocktails et les plats (par ex., 2 gouttes dans Manhattan ou des cocktails à base de Brandy)
Dégustation	Nez: des notes fruitées d'abricots secs, de cerises et de canneberges, qui se mêlent à des notes d'anis, de poivrons rôtis et de pin torréfié. Bouche: le poivre de Cayenne, le poivre rose, l'anis, le cumin, la cannelle et le fenouil dominant.
Désignation commerciale	Aromatic Bitter
Détails	100% naturel (sans colorant ni arôme artificiel)
Honneurs	International Spirits Competition 2011: Argent International Spirits Competition 2013: Argent Beverage Testing Institute Chicago 2013:



OrBartenders Best Awards London  
2014: Meilleur Bitter

---

Ingrédients Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16  
Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr.  
1169/2011 nicht erforderlich.

---

Additifs Contient du colorant

## Description

Pendant longtemps, les Cocktails Bitters classiques «vivotaient», presque totalement oubliés par les consommateurs, et seuls les amateurs d'Angostura Bitters leur permettaient de survivre. Les sympathiques barmen Stephan Berg et Alexander Hauck voulaient absolument changer cela, de sorte qu'ils fabriquaient leurs amers eux-mêmes depuis pas mal de temps. En 2006, lorsqu'ils ont assisté à un show dans un bar londonien, ils ont eu une idée fulgurante: ils voulaient fabriquer des Cocktails Bitters, les commercialiser et ainsi faire revivre de vieilles recettes. C'est ainsi qu'est née The Bitter Truth, basée dans la banlieue sud de Munich sur l'Isar. Quelques mois seulement après la création de l'entreprise, les trois premiers produits ont été lancés sur le marché. La gamme de produits, désormais étonnamment large, comprend également des liqueurs, des spiritueux assez inhabituels et de l'eau aromatisée. Les "Creole Bitters" sont un hommage à la savoureuse cuisine créole des pays d'Amérique du Sud. Le liquide rouge est bien adapté en combinaison avec du gin, du whisky ou du cognac et libère une variété d'arômes, qui sont principalement fruités, épicés et piquants. Les Creole Bitters ont reçu de nombreux prix, par exemple à l'International Spirits Competition en 2013 et 2010.