

# DRINKS.

## The Bitter Truth Orange Bitters 20cl



Scanner pour visiter la  
version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	TBOB0200
Alcool	39%
Contenu	20cl
Pays	Allemagne
Embouteilleur	The Bitter Truth GmbH Wolfratshausener 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 (ex. 2 gouttes dans Rob Roy, Dry Martini ou Atlantic Coast)
Dégustation	Avec des notes fruitées d'oranges, ainsi que des notes épicées-amères.
Désignation commerciale	Aromatic Bitter
Détails	100% naturel (sans colorant ni arôme artificiel)
Honneurs	International Spirits Competition 2013: Argent Beverage Testing Institute 2013: Or
Ingrédients	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



## **Description**

Les "Orange Bitters" sont indispensables pour la préparation de cocktails Dry Martini, mais aussi pour agrémenter un grand nombre d'autres boissons. Quelques gouttes du liquide libèrent des arômes d'oranges sucrées, d'oranges amères et d'épices. 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. Ces dernières années, les produits ont reçu de nombreux prix de la part du Chicago Beverage Testing Institute, du jury du London Bartenders Best Awards et du jury de l'International Spirits Competition.