

DRINKS.

Fee Brothers Fee Foam A Non-Egg Alternative 15cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	802466
Flascheninhalt	15cl
Herkunftsland	Vereinigte Staaten
Region	New York
Abfüller	Fee Brothers, 453 Portland Ave, Rochester, NY 14605, États-Unis
Marke	Fee Brothers
Typ	Barzubehör
Anwendung	als Alternative zu Eiweißschaum (vor dem Shaken zwei Schuss hinzufügen)
Degustationsnotiz	neutral.
Verkehrsbezeichnung	Konzentrat
Details	neutraler Geschmack
Zutaten	Wasser, Propylenglykol, Polysorbat 80, Kaliumsorbat, Konservierungsstoff: Natriumbenzoat (E211), Säuerungsmittel: Citronensäure, reiner Zitronenextrakt.
Zusatzstoffe	E433, Benzoesäure und Benzoate E211, Kaliumsorbat E202, Propylenglykol E1520
Vegan	Ja
Kosher	Ja



Beschreibung

Amaretto Sour, Gin Fizz, Clover Club, Pisco Sour, White Lady und andere Cocktails kennzeichnen sich durch eine Haube aus feinem, weißem Schaum, der normalerweise durch das Schütteln von Eiweiß erzeugt wird. Viele Konsumenten und Mixologen haben jedoch Vorbehalte, wenn es um die Verwendung von rohen Eiern in der Gastronomie geht. Abgesehen davon möchten immer mehr Barbesucher darauf verzichten, ihrem Körper tierische Produkte zuzuführen. Das heißt natürlich nicht, dass man ab sofort auf den Cocktailschaum verzichten muss - der Fee Foam wird bereits vielerorts als wertige, vegane Alternative zum Eiweißschaum verwendet! Einfach zwei Dashes in den Shaker geben, bevor kräftig geschüttelt wird - beim Einfüllen ins Glas entwickelt sich die ikonische Schaumhaube, die viele Drinks erst so attraktiv wirken lässt!