

DRINKS.

The Bitter Truth Tonic Bitters 20cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	TBTH0200
Alkoholgehalt	43%
Flascheninhalt	20cl
Herkunftsland	Deutschland
Abfüller	The Bitter Truth GmbH Wolfratshauser Str. 21e 82049 Pullach im Isartal Deutschland
Marke	The Bitter Truth
Typ	Cocktail Bitter
Anwendung	für die Bar und Küche, zum Aromatisieren von Drinks, Cocktails und Speisen
Degustationsnotiz	Noten von Zitrusfrüchten und Gewürzen verbinden sich mit grasig-frischem Japanischem Grüntee. Untermalt mit Noten von Wacholderbeeren, Koriandersamen und Muskatnüssen.
Verkehrsbezeichnung	Aromatic Bitter
Details	Zu 100% natürlich (keine künstlichen Farb- oder Aromastoffe)
Ehrungen	Beverage Testing Institute 2014: SilberInternational Spirits Competition 2014: Gold
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr.



Beschreibung

Lange Zeit lebten klassische Cocktail Bitters am Rande der Vergessenheit und höchstens Angostura Bitters waren dem häufigen Barbesucher ein Begriff. Den befreundeten Barkeepern Stephan Berg und Alexander Hauck war dies schon lange ein Dorn im Auge gewesen, sodass sie ihre Bitters seit geraumer Zeit einfach selbst in Handarbeit herstellten. Als sie 2006 einer Londoner Barshow beiwohnten, wurde ihre Leidenschaft mit einer Idee befeuert: Sie wollten Cocktail Bitters auf kommerzieller Ebene herstellen und damit alte Rezepte wiederbeleben. So entstand das Unternehmen „The Bitter Truth“, das seinen Sitz am südlichen Stadtrand von München an der Isar hat. Bereits wenige Monate nach der Gründung kamen die ersten drei Produkte auf den Markt. Die mittlerweile erstaunlich breite Produktpalette umfasst Bitters sowie Liköre und recht ungewöhnliche Spirituosen.

Die "Tonic Bitters" eignen sich gut in Kombination mit klaren Spirituosen, insbesondere für einen Gin & Tonic, aber auch für andere Cocktails wie Tu Punch oder Dry Martini. Ein paar Tropfen der durchsichtigen Flüssigkeit geben vielerlei Aromen frei: Grapefruit, Sizilianische Zitronen, Limetten und Bitterorangen sowie Wacholderbeeren, Lilienwurzeln und Japanischen grünen Tee. Bei der International Spirits Competition 2014 konnte dieser Bitter die Gold-Medaille holen.