



# FENTIMANS

*Botanically Brewed* BEVERAGES | ESTD 1905

## GINGER BEER

**NORTHUMBERLAND/ENGLAND**



**“Botanical Brewing”** è un processo che nasce da una ricetta unica della Fentimans e che prevede l'utilizzo di erbe e radici delle piante. Oggi avviene con l'aggiunta di carbonatazione lieve per sostituire il diossido di carbonio perso in pastorizzazione. Ciò conferisce al prodotto vita più lunga e mantiene il livello di alcol, che naturalmente si produce durante la lenta fermentazione, non oltre lo 0,5%. In ogni prodotto Fentimans si può notare un sedimento alla base della bottiglia. Questo è il risultato dell'originale processo di produzione, che assicura che tutto il sapore e la bontà estratti dalle materie prime possano finire in bottiglia. Il sedimento rappresenta una componente fondamentale per le “natural sodas” Fentimans, in quanto conferisce loro un sapore più tonificante, e le caratterizza in modo deciso.



### TIPOLOGIA

Sodato - 200 ml / 275 ml



### ZONA PRODUTTIVA

Hexham



### INGREDIENTI

Acqua gassata, estratto di radice di zenzero fermentata (acqua, sciroppo di glucosio, radice di zenzero, succo di pera concentrato, lievito), zucchero, sciroppo di glucosio, succo di pera concentrato, aromi naturali (zenzero, limone, capsicum), cremor tartaro, acido citrico, infusi di erbe (veronica 'speedwell', ginepro, centofoglie)



### PRODUZIONE

Il “Botanical brewing” è una tecnica che, secondo la tradizione, viene impiegata per la produzione di bevande premium, attraverso l'infusione di botaniche accuratamente selezionate, la miscelazione e la fermentazione, dalla durata di 7 giorni, dei migliori ingredienti naturali. Il risultato è una gamma di deliziose bevande artigianali, intense nel gusto e superbe nella qualità



### COLORE

Opalescente



### SAPORE

Gusto pungente di zenzero



### ABBINAMENTI

Per gli amanti dello zenzero, ottima se degustata fresca. Ideale per un Moscow Mule sorprendente

