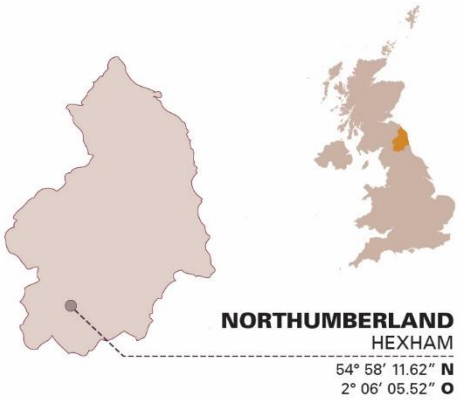
FENTIMANS
Botanically Brewed BEVERAGES | ESTD 1905

NATURALLY LIGHT TONIC WATER

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

ZONA PRODUTTIVA
Hexham

INGREDIENTI
Acqua gassata, fruttosio (zucchero della frutta), sciroppo di glucosio, acido citrico, aromi naturali, chinino, infusi di erbe, (bacca di ginepro, foglie di kaffir lime), estratti di erbe fermentate: (bacche di ginepro, foglie di kaffir lime, lemongrass)

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
Limpido e trasparente

SAPORE
Note frizzanti e rinfrescanti. La combinazione tra la più alta qualità di chinino e la bassa quantità di zucchero crea un'insuperabile freschezza. Una sottile nota agrumata lascia spazio a sentori di bacca di ginepro