

Fentimans

# GINGER BEER

## NOTE GENERALI

**Tipologia** Sodato

**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.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Opalescente.

**Sapore** Gusto pungente di zenzero.

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



NORTHUMBERLAND / REGNO UNITO



ANNO DI FONDAZIONE | 1905



METODO DI PRODUZIONE |  
BOTANICAL BREWING



MATERIA PRIMA | ACQUA GASSATA, ESTRATTI NATURALI

