

Fentimans

ROSE LEMONADE

NOTE GENERALI

Tipologia Sodato

Zona produttiva Hexham

Ingredienti Acqua gassata, zucchero, succo di limone chiarificato da concentrato (7%), , sciroppo di glucosio, estratto di radice di zenzero fermentata (acqua, sciroppo di glucosio, radice di zenzero, succo di pera concentrato, lievito), succo di pera concentrato, aromi naturali (limone, arancia), acido tartarico, acido citrico, coloranti alimentari naturali (estratto di cavolo rosso), olio di Rosa Bulgara).

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 Rosa cipria.

Sapore Al palato è dolce e delicata.

Abbinamenti Lemonade aromatizzata perfetta in abbinamento con distillati più neutri o come top in cocktail con più elementi.



NORTHUMBERLAND / REGNO UNITO



ANNO DI FONDAZIONE | 1905



METODO DI PRODUZIONE |
BOTANICAL BREWING



MATERIA PRIMA | ACQUA GASSATA, ESTRATTI NATURALI

