



BRANDS | MIXABILITY

THE BITTER END

BY VELIER

Nel 2009 l'unico bitter conosciuto in Italia era Angostura. Poi, dopo la grande crisi economica del 2008, quando a livello mondiale stava rinascono la mixology, nacque anche tutta una nuova generazione di barman. In questo contesto, noi siamo stati tra i primi a vedere la necessità di bitters diversi. Nel frattempo, proprio nel 2008-2009, alcuni nuovi produttori si erano messi sul mercato, con una nuova serie di bitters, tra i quali Bitter Truth, Bitter End, Bitter Scrappy's e Bittermens, che sono state le nostre scelte, e attualmente costituiscono la nostra gamma di bitters.

THE **BITTER END**
(Aromaticus bitteris)



OVERVIEW

STORIA

The Bitter End è un piccolo produttore di aromi per cocktail a Santa Fe, New Mexico. I suoi prodotti sono tutti realizzati a mano in piccoli lotti con ingredienti completamente naturali. L'inventore e fondatore Bill York ha utilizzato la sua conoscenza della cucina mondiale, della mixology e della scienza per condensare sette sapori del mondo in bottiglie. Nel Jamaican Jerk spiccano pepe di Jamaica, noce moscata e habanero; per il Memphis Barbeque viene invece impiegata una miscela di pepe nero, cumino, caffè e chipotle; il Mexican Mole ha al centro della sua ricetta la fava di cacao tostata; nel Moroccan emergono note di coriandolo, limone e menta; chiude la gamma il Thai, con aromi di curry verde.

METODO DI PRODUZIONE

Ogni lotto di bitter The Bitter End è realizzato con grande cura e attenzione ai dettagli. Gli ingredienti, tra cui spezie fresche e secche, erbe aromatiche, frutta, peperoncini e altri prodotti botanici aromatici, sono selezionati a mano da fornitori premium. Ogni lotto viene miscelato, infuso e dispensato a mano in una quantità limitata utilizzando una formula proprietaria gelosamente custodita. Non vengono usati assolutamente estratti, conservanti o aromi artificiali.

Country: USA

Region: New Mexico

Distribuito da Velier dal: 2013

Sito web: bitterendbitter.com

