MIXABILITY | SOFT DRINK

FEVER-TREE GINGER BEER

FEVER-TREE | UK

20 cl
Category: Mixer
Production method: Fermentation
Box: No

WHY IT'S DIFFERENT

Fever-Tree Ginger Beer è una miscela dei migliori zenzeri dalla Costa d'Avorio, dall'India e dalla Nigeria. Le radici dello zenzero vengono fatte fermentare per 24 ore, poi miscelate ad acqua di fonte. Viene usata tutta la radice per creare un mixer eccellente dalle spiccate note di zenzero. Non sono aggiunti aromi artificiali, così l'aromaticità dello zenzero non risulta stucchevole e può ben abbinarsi a distillati premium.

HOW DO I DRINK IT?

Ottima per il Moscow Mule: 150 ml di Ginger Beer, 50 ml di vodka, il succo di un lime, ghiaccio. Spremere il succo del lime in una tazza di rame per il Moscow Mule, aggiungendo la buccia dopo averlo spremuto. Riempire la tazza di cubetti di ghiaccio fino a farla traboccare e versaci su la vodka. Aggiungere quindi la ginger beer e servire con un bastoncino da cocktail.

Velier S.p.A. - Villa Nuovo Paradisetto, Via V Maggio 85 - 16147 Genova, Italia
P.IVA 00264080102 - Tel. (+39)0103108633 - Email: customercare@velier.it