



# FENTIMANS

*Botanically Brewed* BEVERAGES | ESTD 1905

## CURIOSITY COLA

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

Soft Drink – 275 ml



### 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, aromi, coloranti: caramello (E150d), acido fosforico (E338), caffeina



### 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



### VALORI NUTRIZIONALI

Energia: 146kJ/34Kcal  
Grassi: 0g  
di cui Saturi: 0g  
Carboidrati: 7.8g  
di cui Zuccheri: 7.8g  
Proteine: 0g  
Sodio: <0.01g



### COLORE

Cuoio brillante



### SAPORE

Gusto dolce, frizzante e curioso grazie alla presenza di Catuaba ed estratti di Guaranà

