

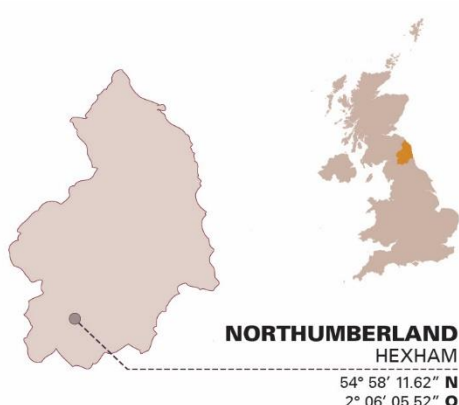


FENTIMANS

Botanically Brewed BEVERAGES | ESTD 1905

GENTLY SPARKLING ELDERFLOWER

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 fiori di sambuco (9%), zucchero, acido citrico, estratto di radice di zenzero fermentata (acqua, sciroppo di glucosio, succo di pera concentrato, radice di zenzero, lievito)



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: 134kJ/32Kcal
Grassi: 0g
di cui Saturi: 0g
Carboidrati: 6.9g
di cui Zuccheri: 6.9g
Proteine: 0g
Sodio: <0.01g



COLORE

Opalescente



SAPORE

Una bevanda dolce, leggera, con un aroma rinfrescante e con delicate note floreali che lasciano un sapore pulito e fresco

