

PREMIUM INDIAN TONIC WATER

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

Sodato - 200 ml / 275 ml / 500 ml



ZONA PRODUTTIVA

Hexham



INGREDIENTI

Acqua gassata, zucchero, sciroppo di glucosio, fruttosio (zucchero della frutta), acido citrico, aromi naturali, chinino, infuso di erbe (bacche di ginepro, foglie di kaffir lime), estratti di erbe fermentate (bacche di ginepro, foglie di kaffir lime, lemongrass)



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



COLORE

Limpido trasparente



SAPORE

Carattere pulito, rinfrescante e tipicamente agrumato, arrotondato da un delicato sentore di chinino



ABBINAMENTI

Tonica ideale per un perfetto Gin Tonic o Vodka Tonic



