

FEE BROTHERS old Fashion



Fee Brothers, ha sido referido como el especiero detrás de la barra. El efecto de los bitters en un cocktail es de balancear, redondearlo y hacerlo más complejo. Nuestro paladar tienen 4 receptores de sabor: dulce, salado, ácido y amargo. Mientras más receptores active un cocktail, más complejo e interesante se vuelve el mismo. Con una amplia variedad de sabores, los bitters de Fee Brothers fueron pensados y creados para expandir la imaginación de los bartenders y brindar una experiencia única a los consumidores.

FICHA TÉCNICA

DESTILERÍA: **Fee Brothers**

TIPO: **Bitter**

MATERIA PRIMA: **Blend de hierbas aromáticas del mundo**

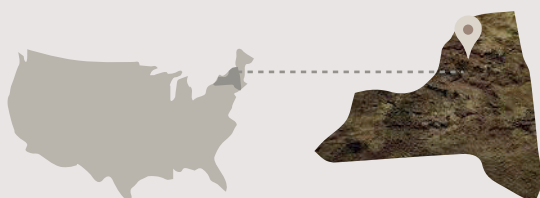
SUGERENCIA DE CONSUMO: **Participa en diferentes cocktails como aromatizador. Es perfecto para cocktails sin alcohol y también puede utilizarse en gastronomía. Mantener a temperatura ambiente entre los 20 y los 25 grados para su correcta conservación.**

PRESENTACIÓN: **150 ml.**

VAJILLA: **Varía dependiendo del cocktail que acompañe**

ORIGEN

New York, Estados Unidos



WINE SUPPLY

 /somoswinesupply
 ventas@wine-supply.com
 www.wine-supply.com