

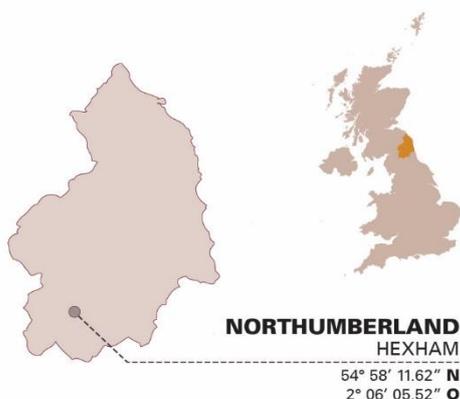


# FENTIMANS

*Botanically Brewed* BEVERAGES | ESTD 1905

## ORIENTAL YUZU 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



### ZONA PRODUTTIVA

Hexham



### INGREDIENTI

Acqua gassata, zucchero, succo di yuzu, acido citrico, aromi naturali (chinino), sciroppo di glucosio, 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



### VALORI NUTRIZIONALI

Energia: 89kJ/ 21kcal  
Grassi: 0g  
di cui Saturi: 0g  
Carboidrati: 4.9g  
di cui Zuccheri: 4.9g  
Proteine: 0g  
Sodio: <0.01g



### COLORE

Opalescente



### SAPORE

Luminoso, vivace e agrumato. Infuso con estratti di Yuzu (piccolo agrume giapponese raro e di difficile reperibilità) e delicate sfumature erbacee. Questa aggiunta esotica conferisce una nota rinfrescante al mixer. Ideale in abbinamento con un London Dry Gin. Servire con ghiaccio e guarnire con un zest di lime



### ABBINAMENTI

Tonica aromatizzata perfetta in abbinamento con distillati più neutri o come top in cocktail con più elementi

