

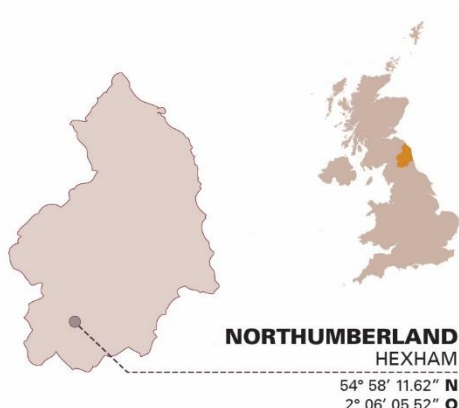


# FENTIMANS

*Botanically Brewed* BEVERAGES | ESTD 1905

## SODA 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, sale, bicarbonato di sodio



#### 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: 000kJ (00 kcal)

Grassi: 0g

di cui Saturi: 0g

Carboidrati: 0g

di cui Zuccheri: 0g

Proteine: 0g

Sodio: <0.06g



#### COLORE

Limpido e trasparente



#### ABBINAMENTI

Perfetta da servire con Scotch o in miscelazione come top

