



FENTIMANS Pink Grapefruit Tonic

KATEGORIJA / TIPAS / STILIUS

Tonikas

KILMĖS ŠALIS / REGIONAS

Jungtinė Karalystė

GAMINTOJAS

Fentimans LTD

APDOVANOJIMAI

ISTORIJA

1905 m. Klekhitone, Anglijoje, įvyko įdomus įvykis. Tomą Fentimans, paprastą geležies darbininką, pasiekė keistas pasiūlymas - prekybininkas kreipėsi į jį dėl paskolos. Tomui net neįtariant, šis susitikimas visam laikui pakeitė jo gyvenimo eigą. Sandoris buvo neįprastas - paskolos užstatu prekybininkas pateikė Tomui imbierinio alaus receptą, kuris buvo paruoštas senoviniais fermentacijos būdais ir papildytas natūraliais augaliniais ingredientais. Paskola niekada nebuvo grąžinta, palikdama Tomą kaip vienintelį šio unikalaus gérimo savininką.

Nepasiduodamas, jis pradėjo eksperimentuoti su receptu, tobulindamas jį bandymų ir klaidų būdu. Netrukus jis pradėjo platinti savo imbierinį alų įnirtingai laukiančiam klientų ratui, keliaudamas per kaimus su arkliu ir vežimu, pristatantis savo eliksyrą akmeniniuose indeliuose.

Prabėgus daugiau nei šimtmečiui, verslas vis dar priklauso Fentimans šeimai. Tomo anūkas toliau tęsia puikų tradicijų išsaugojimą Fentimans kompanijoje.

Nors modernizacija palietė jų gamybos metodus, vienas iš nepakitusių dalykų yra neprilygstama „Fentimans“ gérimu kokybė, meistriškumas ir bekompromisinis skonis.

ŽALIAVA, GAMYBOS YPATUMAI

„Fentimans Pink Grapefruit Tonic“ gaminamas iš raudonujų greipfrutų ir chinino, kad tonikas būtų gaivai sausas ir traškus. Be dirbtinių saldiklių, kvapiųjų medžiagų ar konservantų.

SKONIS, AROMATAI, KITOS SAVYBĖS

Švelnus citrusinių vaisių kvapas, kurį papildo šiltas apelsinas. Skonis gaiviai sausas, švarus ir subalansuotas.

VARTOJIMO BŪDAS / DERINIMAS SU MAISTU

Gryna, su ledu, kokteiliuose. Idealiai tinka su „London Dry“ džinu arba degtine.

PATIEKIMO TEMPERATŪRA

Kambario temperatūros arba atvésinta.

