



# FENTIMANS Mandarin & Seville

## Orange Jigger

### KATEGORIJA / TIPAS / STILIUS

Gaivieji gérimerai

### KILMĖS ŠALIS / REGIONAS

Jungtinė Karalystė

### GAMINTOJAS

FENTIMANS LTD

### APDOVANOJIMAI

### ISTORIJA

1905 m. Klekhitone, Anglijoje, ivyko jdomus iwykis. 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“ gérimų kokybė, meistriškumas ir bekompromisinis skonis.

### ŽALIAVA, GAMYBOS YPATUMAI

Kiekviename „Fentimans Mandarin & Seville Orange Jigger“ butelyje yra aštuonių mandarinų sultys su Sevilijos apelsinų žievelėmis, kurios gérimui suteikia gylio ir balanso.

### SKONIS, AROMATAI, KITOS SAVYBĖS

Ryškios, drumtos oranžinės spalvos gérimas pasižymi sodriai aštriu citrusinių vaisių skoniu.

### VARTOJIMO BŪDAS / DERINIMAS SU MAISTU

Grynas, su ledu, kokteiliuose.

### PATIEKIMO TEMPERATŪRA

Kambario temperatūros arba atvésinta.



| GALIMOS TALPOS, L | SUPAKUOTA po, but. |
|-------------------|--------------------|
| 0,275             | 12                 |

