



FENTIMANS Ginger Beer

KATEGORIJA / TIPAS / STILIUS

Tonikas

KILMĖS ŠALIS / REGIONAS

Jungtinė Karalystė

GAMINTOJAS

Fentimans LTD

APDOVANOJIMAI

ISTORIJA

1905 m. į Tomą Fentimans, geležies gamybos darbuotoją, iš Klekhitono, Anglijoje, kreipėsi prekybininkas dėl paskolos. Buvo sudarytas sandoris ir kaip užstatą prekybininkas pateikė imbierinio alaus receptą paruošta fermentuojant ir maišant natūralius augalinius ingredientus. Paskola niekada nebuvo gražinta, todėl Tomas tapo unikalaus recepto savininku. Pastarasis pradėjo naudoti receptą ir gaminti imbierinį alų, kurį gabendamas arkliu ir vežimu pristatydavo žmonėms akmeniniuose indeliuose. Daugiau nei 100 metų nuo tada, kai buvo pradėtas gaminti botaninis gėrimas, verslas vis dar priklauso Fentimans šeimai, Tomo Fentimans anūkiui. Nors gaminimo procesai buvo atnaujinti, tačiau vienas dalykas, kuris nepasikeitė, yra puiki „Fentimans“ gėrimų kokybė, meistriškumas ir neprilygstamas skonis.

ŽALIAVA, GAMYBOS YPATUMAI

Fentimans Ginger Beer gaminamas tradiciniu būdu (kurį naudojo pats Tomas Fentiman 1905 metais). Aukščiausios kokybės, daugybę apdovanojimų pelnęs gaivusis gėrimas yra gaminamas iš geriausių kuniškų imbiero šaknų. Kad gėrimas būtų kupinas skonio, imbiero šaknys yra fermentuojamos. Kiekvienas ingredientas yra natūralus, be dirbtinių skonių, konservantų, dažiklių ar saldiklių.

SKONIS, AROMATAI, KITOS SAVYBĖS

Skonis švelniai saldus ir gana aštrus liežuviui.

VARTOJIMO BŪDAS / DERINIMAS SU MAISTU

Prieš naudojant reikia kelis kartus apversti aukštyn kojom.

PATIEKIMO TEMPERATŪRA

Kambario temperatūros arba atvėsinta.



GALIMOS TALPOS, L

0,2L

0,275L

0,75L