



# FENTIMANS Premium Indian tonic

## 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 gamavimo procesai buvo atnaujinti, tačiau vienas dalykas, kuris nepasikeitė, yra puiki „Fentimans“ gėrimų kokybė, meistriškumas ir neprilygstamas skonis.

## ŽALIAVA, GAMYBOS YPATUMAI

Pirmasis pasaulyje natūraliai fermentuotas tonikas pagamintas iš žolelių užpilų, Sicilijos citrinų aliejaus ir citrinžolės ekstrakto mišinio. Be dirbtinių saldiklių, kvapiųjų medžiagų ir konservantų.

## SKONIS, AROMATAI, KITOS SAVYBĖS

Kadagio uogos, laimo lapai, citrinžolė ir kartus chinino skonis suteikia tonikui unikalų charakterį ir skonio gilumą.

## VARTOJIMO BŪDAS / DERINIMAS SU MAISTU

Grynas, su ledu, kokteiliuose.

## PATIEKIMO TEMPERATŪRA

Kambario temperatūros arba atvėsinta.



GALIMOS TALPOS, L
0,2L
0,5L