



FENTIMANS Ginger Beer

KATEGORIJA / TIPAS / STILIUS

Gaivieji gėrimai

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 gražinta, palikdama Tomą kaip vienintelį šio unikalaus gėrimo 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“ gėrimų kokybė, meistriškumas ir bekompromisinis skonis.

ŽALIAVA, GAMYBOS YPATUMAI

„Fentimans Ginger Beer“ gaminamas tradiciniu būdu. Aukščiausios kokybės, daugybę apdovanojimų pelnęs gaivusis gėrimas yra gaminamas iš geriausių kiniškų 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

Šviežias, imbieriui būdingas aromatas su lengvu citrusinių vaisių poskoniu.

VARTOJIMO BŪDAS / DERINIMAS SU MAISTU

Gryna, su ledu, kokteiliuose. Prieš naudojant reikia kelis kartus apversti aukštyn kojom.

PATIEKIMO TEMPERATŪRA

Kambario temperatūros arba atvėsinta.

