

PREMIUM INDIAN TONIC WATER

ПРЕМИУМ ИНДИАН ТОНИК

Страна: Великобритания

Объем бутылки: 0,2 л.



Название тоника «Fever-Tree» отсылает нас к хининному дереву – вечнозеленому дереву, произрастающему, преимущественно, в Латинской Америке, а также на островах Ява, Шри-Ланка, Мадагаскар и в Восточной Африке.

Бренд «Fever-Tree» был создан в 2005 году. С самого момента его создания компания придерживалась только одного принципа: лучшие ингредиенты – лучшее качество. В течение многих лет владельцы компании ездили по миру, пробуя и отбирая лучшие ингредиенты для создания тоника «Fever-Tree».

Необходимо отметить, что тоник производится без искусственных подсластителей, ароматизаторов и консервантов. Для его производства используются только натуральные ингредиенты.

Базой тоника является хинин из Республики Конго. Дополнительными ингредиентами являются бузина из Глостершира, имбирь с Берега Слоновой Кости (Кот д'Ивуар), Нигерии и Индии, лимоны и лаймы из Мексики, тимьян и розмарин со средиземноморского побережья Франции, ваниль из Мадагаскара.

Лучшие бары и рестораны мира называют тоник «Fever-Tree» лучшим в своей категории. Тоник «Fever-Tree» назывался лучшим и самым популярным тоником на премии 50 лучших баров мира 3 года под ряд. Он подаётся в 9 из 10 лучших ресторанов в мире.

«Fever-Tree» - это единственный тоник, использующийся в коктейлях с джином Bombay Sapphire в Германии.

«Fever-Tree» - официальный поставщик британского королевского двора для вечернего джин-тоника королевы Елизаветы. Тоник «Fever-Tree» пили на свадьбе Принца Гарри и Меган Маркл. И, наконец, это эксклюзивный тоник в ресторанах Гордона Рамзи - британского шефа, обладателя 16 звезд Мишлен.

Состав: газированная родниковая вода, натуральный хинин из Республики Конго, мексиканский, горький апельсин, тростниковый сахар.



Органолептические характеристики:

Цвет: прозрачный.

Аромат: выразительные нотки хинина, имбиря и цитрусов переплетаются с яркими нюансами апельсиновой цедры

Вкус: яркий и свежий цветочный тоник с длительным цитрусовым послевкусием.

Рекомендуемая подача:

Можно употреблять в чистом виде, можно в составе коктейлей, а также с ромом или виски. Температура подачи: 8-10 °С.