Japanese Bitters „ Umami ” koktejlové kapky 27% vol. 0.10 l

» Mixologie » Bitters



EAN	4573489980010
Kód produktu	BIT00600

Jedná o méně hořký bitter, který v sobě ukrývá nejrůznější asijské omáčky, citrus a rybí ingredience, proto je vhodný třeba do Old Fashioned či Bloody Mary.

V bitters Umami naleznete pečlivě vybrané, a tedy ty nejkvalitnější suroviny z celého Japonska jako čepelatka, vločky bonito (hoblinky sušeného tuňáka) a sušené houby shiitake, které obsahují nejvíce umami chuti. Tyto ingredience jsou doplněny ještě o chuť citrusu. Výrobce zvolil takové poměry, aby dosáhl dokonale vyváženého produktu.

Dostupnost na hlavním skladě:	expedujeme ihned
Dostupné množství u dodavatele:	na dotaz do 7 dní

Japanese Bitters „ Umami ” koktejlové kapky 27% vol. 0.10 l

» Mixologie » Bitters

Popis

Japonské ostrovy se rozpínají od severu k jihu a jsou tvořeny horskými masivy, pobřežními oblastmi i malými vesničkami. Stejně jako místní příroda je bohatá i místní gastronomie, kterou zastřešuje pojem washoku (japonsky „jídlo“). Washoku také znamená harmonickou kombinaci ingrediencí tak, aby vznikl nejen výživný, ale i oku lahodící pokrm. Místní prostředí dalo také vzniknout mnoha zajímavým ingrediencím, mimo jiné i Japanese Bitters. První japonské domácí aromatické bitters jsou vyráběné výhradně z japonských surovin, přičemž maximálně využívají jejich potenciálu a čerstvosti. V poslední době zažívají koktejlové bitters boom po celém světě. Majitelem The Japanese Bitters je Yuki Yamazaki. Ten má za sebou cenné zkušenosti, především jako brand ambassador značky Bobby‘s Gin pro Asii. Jeho snem však bylo založit vlastní značku prémiových bitters. Během zemětřesení v Japonsku v roce 2011 uspořádala japonská ambasáda v Torontu charitativní akci, na které Yuki Yamazaki nabízel koktejly namíchané za použití různých japonských ingrediencí. Vzbudil tím zájem místních medií a díky tomu se také poprvé začal rýsovat jeho vlastní produkt. V roce 2015 navštívil palírnu Herman Jansen v nizozemském Shiedamu. Po návratu do Japonska využil všechny své nabyté zkušenosti a znalosti k nastartování vlastní produkce bitters. Za podpory palírny Honbo také získal vlastní licenci na produkci alkoholu. Druhým mužem, který stojí za podobou The Japanese Bitters, je designer Tetsuya Sagara. Z jeho rukou pochází design balení The Japanese Bitters, který vzniká ruční malbou štětcem a na japonský papír.

Hlavní parametry

Značka	Japanese Bitters
Druh	aromatic bitters
Původ	Japonsko
Objem	100 ml
Alkohol ABV	27,00 %

LMIV & Doplňkové parametry

Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.
Složení	neutrální alkohol, voda, koření, přírodní aromata, cukr, barvivo E150 (karamel)
Výrobce	the Japanese Bitters 4-17-4 Hirata, Ichikawa-shi, Chiba-ken, Japonsko