



PIMENTO

Gingembre + Tonic + Piment Vous allez déguster

Pimento est un breuvage puissant et sans alcool qui séduit les amateurs de sodas et mixers à la recherche de nouveau(x) produits [D]étonnants. Pimento rencontre un franc succès en mixologie car le piment est un exhausteur qui intensifie les arômes des spiritueux.

ASSEMBLAGE

Boisson gazeuse rafraîchissante réalisée à partir d'arômes naturels de gingembre chinois et africain, de tonic et de piment jamaïcain, Pimento est allégé en sucre, plutôt épicé et délicieux. Un vrai "Ginger ale" épicé qui contient aussi des arômes naturels d'orange amère, de limette, de gentiane et d'origan (appelé aussi spicy ginger beer par les anglo-saxons).

PRODUCTION

Les arômes sont développés par Expressions Aromatiques à Grasse. La mise en bouteille est assurée par la brasserie La Licorne en Alsace qui lui assure toutes les garanties requises tant en termes sanitaires (traçabilité) que sur le plan de la productivité (volumes). Pimento est produit exactement comme une limonade, au départ d'un mix alliant les arômes, les sucres, l'acide citrique et de l'eau, le tout étant carbonaté et pasteurisé en cours de chaîne.

LE FRENCH KICK

Pimento est une boisson unique et innovante. Sans alcool, elle offre en bouche un «kick», qui rappelle celui de l'alcool.



Idée cocktail



ORIGINAL DARK N'STORMY

- 4 cl de Rum Bumbu
- 10 cl de Pimento

• Une tranche de citron vert
Dans un verre Tumblr rempli de glace : verser 4cl de Rum. Ajouter 10 cl de Pimento. Presser un quart de citron vert directement dans le verre. Décoration : une rondelle de citron vert.

Notes de dégustation

- NEZ** Citron, gingembre, frais et acidulé
BOUCHE Fruitée, acidulée et puissante grâce à la combinaison de gingembre et de piment
FINALE Longue, flatteuse et intense



Origine : France
Degré d'alcool : 0°