Feral Drinks

Alkoholfreie Spezialitäten aus den Dolomiten

Von Qcalor

Angebotsdetails



FERAL

FERAL N°1 WHITE HOP SZECHUAN PEPPER

Stil: Fermentierter botanischer Proxy

Zutaten: Basis aus fermentierter weisser Rüebli (Wasser, weisser Rüeblisaft), Hopfen, Sichuan-Pfeffer

Alkoholgehalt: 0.0% vol

Farbe: Blasses Strohgelb

Inhalt: 75cl

Service Gut gekühlt, bei 4 bis 6 °C, in einem Weissweinglas servieren

Passt zu: Apéro, Rohkost und Gemüse der Saison, rohem Fisch oder Ceviche, grilliertem Weissfisch, Risotto mit Kräutern, gebratenem Geflügel

Lagerzeit/-temperatur: Vor dem Öffnen an einem kühlen, trockenen Ort aufbewahren. Nach dem Öffnen bis zu 7 Tage im Kühlschrank aufbewahren, mit einem sauberen Deckel verschliessen

Best before: 10/27

FERAL N°2 ORANGE GINGER JUNIPER ALLSPICE

Stil: Alkoholfreies, stilles, biologisches Getränk auf pflanzlicher Basis

Zutaten: Basis aus fermentierter weisser Rüebli (Wasser, weisser Rüeblisaft), Ingwer, Piment, Wacholderbeeren

Alkoholgehalt: 0.0% vol

Farbe: Leuchtendes Orange

Inhalt: 75cl

Service Gut gekühlt, bei 4 bis 6 °C, in einem Weissweinglas servieren

Passt zu: Würziger asiatischer Küche (thailändisches Curry, Ramen, Rindfleisch mit Ingwer), Umami-Gerichte, dunkler Schokolade, cremigen Desserts wie Panna Cotta oder Crème brûlée, oder einfach als Digestif

Lagerzeit/-temperatur: Vor dem Öffnen an einem kühlen, trockenen Ort aufbewahren. Nach dem Öffnen bis zu 7 Tage im Kühlschrank aufbewahren, mit einem sauberen Deckel verschliessen

Best before: 01/28

Foto Team: Laura Spinelli