Feral Drinks

Spécialités sans alcool des Dolomites

Par Qcalor

Détails de l'offre



FERAL

FERAL N°1 WHITE HOP SZECHUAN PEPPER

Style: Proxy botanique fermentée

Ingrédients: base de betterave blanche fermentée (eau, jus de betterave blanche), houblon, poivre de Sichuan

Degré alcoolique: 0.0%

Couleur: Jaune paille pâle

Contenu: 75 cl

Astuces de service: Servir bien frais, entre 4 et 6°C, dans un verre à vin blanc

Accords: Apéritifs, crudités et légumes de saison, poisson cru ou ceviche, poissons blancs grillés, risotto aux herbes, volaille rôtie

Temps/Température de conservation: Avant ouverture, dans un endroit frais et sec. Après ouverture, jusqu'à 7 jours au réfrigérateur, refermée avec un bouchon propre

Best Before: 10/27

FERAL N°2 ORANGE GINGER JUNIPER ALLSPICE

Style: Boisson botanique fermentée sans alcool, non pétillante, bio

Ingrédients: base de betterave blanche fermentée (eau, jus de betterave blanche), gingembre, piment de la Jamaïque, baies de genièvre

Degré alcoolique: 0.0%

Couleur: Orange vif

Contenu: 75 cl

Astuces de service: Servir bien frais, entre 4 et 6°C, dans un verre à vin blanc

Accords: Cuisine asiatique épicée (curry thaï, ramen, bœuf au gingembre), plats umami, chocolat noir, desserts crémeux comme la panna cotta ou la crème brûlée, ou seul en digestif

Temps/Température de conservation: Avant ouverture, dans un endroit frais et sec. Après ouverture, jusqu'à 7 jours au réfrigérateur, refermée avec un bouchon propre

Best Before: 01/28

Photo team: Laura Spinelli