

PROPRIETARIO: FEDERICO CREMASCO
IN ATTIVITA' DAL: 2014
SITO WEB: WWW.FREDJERBIS.COM



DA UNA RICETTA SEGRETA DEL 1946

Metodo di Produzione: un'unica infusione di tutte le botaniche, secondo l'antica tradizione dei monaci

Ingredienti: 16 botaniche di origine italiana, tra cui: tiglio, frassino, gelso, cipresso, arancio, rabarbaro, ribes.

Colore: Ambrato intenso con sfumature in controluce, dato dal colore naturale della piante.

Profumo: sentori di gemme, con un tocco vegetale tipico degli alberi. Intenso di foglie, e solo alla ne si presentano i profumi più tipici delle radici.

Gusto: erbaceo, bilanciato e delicato, con note intense e rotonde e un gradevole tocco amaricante. Sentori di corteccia, gemme, frutti tipici degli alberi, come in un sottobosco dove ha appena piovuto; si denotano le caratteristiche di foglie bagnate con richiami ai frutti di bosco.

Amaro pieno, ma non pungente; persistente e ricco.

Abbinamenti: oltre al più classico utilizzo come dopo pasto, è molto adatto all'utilizzo nei grandi cocktail del passato, per dare un tocco personalizzato.

FRED JERBIS AMARO 16

Amaro
cod. FJAM
6 x 70 cl x 25%



PROPRIETARIO: FEDERICO CREMASCO
IN ATTIVITA' DAL: 2014
SITO WEB: WWW.FREDJERBIS.COM



UN BITTER AUTENTICO

Metodo di Produzione: 3 metodi estrattivi macerazione a freddo di pianta essiccata; macerazione a caldo (digestione); distillazione in corrente di vapore.

Ingredienti: 34 botaniche di origine italiana, in particolare utilizziamo: genziana, angelica, assenzio, arancio e limone.

Colore: tonalità aranciate, dovute ai naturali colori delle piante (assenza di coloranti).

Profumo: note erbacee e agrumate intense, ma nel complesso è rotondo ed equilibrato.

Gusto: erbaceo delicato, ma persistente; amaricante, ma bilanciato. La percezione alcolica è molto discreta per un concetto di ricetta tradizionale dove lo zucchero è in piccola percentuale. Il corpo è dato dalle note amare, dovute dalla macerazione di piante come radice di genziana e dalla ricchezza di botaniche che lo rendono complesso e persistente.

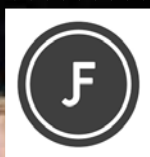
Finale morbido e rotondo grazie agli agrumi.

Amaro persistente dato dalle botaniche amaricanti, ma attenuato dalla freschezza degli agrumi.

Abbinamenti Ideale nel cocktail tradizionali italiani, perfetto miscelato insieme agli altri prodotti a marchio Fred Jerbis.

FRED JERBIS BITTER 34

Bitter
cod. FJBI
6 x 70 cl x 25%



PROPRIETARIO: FEDERICO CREMASCO
 IN ATTIVITA' DAL: 2014
 SITO WEB: WWW.FREDJERBIS.COM



FRED JERBIS FERNET 25

Fernet
 cod. FJFE
 6 x 70 cl x 34%

Un Fernet sorprendente:

25 botaniche e l'affinamento in botti di castagno per riscoprire un sapore sincero e insolito. Questo Fernet è un omaggio alla tradizione italiana, ma con una sorprendente personalità. Un lato amaricante dato dal rabarbaro e uno fresco, dovuto alla menta. Il breve affinamento in botti di castagno, serve ad accentuarne la nota stringente, quasi sapida.

Il colore è ambrato carico, dato dalle estrazioni delle piante utilizzate: genziana, angelica, centaurea, camomilla, alloro e la percentuale dello zucchero è molto bassa.

DRINK SUGGESTIONS

DIGESTIVE **HANKY JERBIS**

40ML VERMUT25
40ML GIN7 SINGLE BARREL
10ML FERNET25
GARNISH:
ORANGE SLICE



APERITIF **FRED NEGRONI**

40ML VERMUT25
30ML BITTER34
30ML GIN43
GARNISH:
LEMON PEEL & ORANGE SLICE



ANYTIME **FRED & TONIC**

45ML GIN43
REFILL TONIC WATER
GARNISH:
LEMON PEEL OR FRESH THIME



FRED JERBIS ERBARIO

Dopo aver miscelato i prodotti e creato il proprio cocktail, è possibile personalizzarlo utilizzando le tinture e i profumi presenti nell'erbario

cod. FJER
1 x

