

FRED JERBIS

AMARI / BITTER
COCKTAIL FINISHPROPRIETARIO: FEDERICO CREMASCO
IN ATTIVITÀ DAL: 2014
SITO WEB: WWW.FREDJERBIS.COM**FRED JERBIS AMARO 16**Amaro
cod. FJAM
6 x 70 cl x 25%**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 pianta.

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

AMARI / BITTER
COCKTAIL FINISHPROPRIETARIO: FEDERICO CREMASCO
IN ATTIVITÀ DAL: 2014
SITO WEB: WWW.FREDJERBIS.COMNuova ricetta
con miele
di castagno
friulano**FRED JERBIS BITTER 34**Bitter
cod. FJBI
6 x 70 cl x 25%**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.



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



FRED JERBIS FERNET 25
Fernet
cod. FJFE
6 x 70 cl x 34%

UN FERNET SOPRENDENTE

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.

LE PROPOSTE DI FRED

AVIATION:

1 1/2 OZ GIN43 FRED JERBIS
1/2 OZ MARASCHINO FRED ALKEMIL
1/4 OZ Fresh Lemon Juice
2 SPOON Creme VIOLETTE FRED ALKEMIL
GARNISH: CHERRY

KIR ROYAL:

1/2 OZ CASSIS Elixir FRED ALKEMIL
4 SPOON PALMER CHAMPAGNE
GARNISH: SEASONAL BERRIES

WHITE LADY:

MARTINEZ:

1 OZ VERMUT25 FRED JERBIS
1 OZ GIN7 Acacia Barrel FRED JERBIS
2 DASH MARASCHINO FRED ALKEMIL
2 DASH Orange Bitter
GARNISH: DRY ORANGE SLICE

1 1/2 OZ GIN43 FRED JERBIS
3/4 OZ CURACAO Imperiale FRED ALKEMIL
2 DASH Fresh Lemon Juice
1/2 OZ Sugar Syrup
1/2 OZ Pasteurised Egg White
GARNISH: LEMON PEEL



FRED JERBIS

ORIGINAL ITALIAN SPIRITS

FRED ALKEMIL

ORIGINAL ITALIAN LIQUEURS