

Dashfire LLC



Dashfire LLC to firma założona w 2013 roku przez legendę rzemieślniczych alkoholi Lee Egberta. Lee Egbert spędził lata studiując lokalne zioła, owoce oraz przyprawy z krajów azjatyckich oraz Ameryki Południowej, pod kątem użycia do produkcji alkoholi i cocktaili. Rozpoczynając działalność stworzył bitters pomarańczowy leżakowany w beczkach z dębu amerykańskiego, który okazał się ogromnym sukcesem; więc w kolejnych latach stworzono kolejne serie bittersów.

Dashfire dąży do stworzenia wysokiej jakości, rzemieślniczych bittersów, z których mogą korzystać profesjonalni barmani i amatorzy. Producent koncentruje się na wykorzystaniu naturalnych składników do stworzenia unikalnych produktów, które przeniosą koktajle na wyższy poziom. Charakterystyczne oryginalne opakowania przyciągają klientów i mówią o wartości, jaką zapewnia produkt tej marki.

Dashfire Bitters Jerry Thomas Decanter



KRAJ	Usa
REGION	Minnesota
RODZAJ	Bitters
PRODUCENT	Dashfire LLC
POJEMNOŚĆ	10 cl

KOLOR

Ciemno brązowy

NOS

Świeże cytrusy, delikatne aromaty drewna, miód pszczeleli z przyprawami korzennymi. Z tyłu pojawiają się ziołowe niuanse.

USTA

Uderzenie goryczki, sporo korzennych przypraw oraz skórki pomarańczy, pojawia się nuta bakali oraz suszonych ziół.

ALKOHOL

38%

POJEMNOŚĆ

10 cl

UWAGI:

Cocktail Bitters - aromatyczny gorzki alkohol służący do wzmocnienia aromatów alkoholi oraz cocktaili. „Speciality Bitters” to seria klasycznych i najczęściej używanych receptur bittersów we wszystkich barach na świecie.

Do butelki dodana

jest pipeta do odmierzenia. Jerry Thomas to żyjący w XIX w. w Stanach Zjednoczonych uznawany za ojca współczesnego barmaństwa. Autor ikonicznej książki "Jerry Thomas' Bartender Guide" z recepturami, które do dziś są stosowane w najlepszych barach świata. Bitters jego autorstwa, został stworzony do łączenia z cocktailami bazującymi na whisky, whiskey, rumie lub brandy. W naszej wersji użyto: skórki z cytryny, skórki z pomarańcza, goździki, rodzyнки oraz rozmaryn.