



FEVER-TREE PREMIUM GINGER BEER

Preparando una mezcla de tres jengibres de Nigeria, Cochín y la Costa de Marfil, hemos creado un reconocido Ginger Beer que ha sido aclamado por mixólogos y críticos por igual. No muy dulce en el paladar, y con un profundo y duradero carácter de jengibre. Perfecta en un Dark Stormy, Moscow Mule, o simplemente para disfrutarse como un refresco.

Ingredientes de origen natural:

- Agua carbonatada
- Jengibre verde fresco de Costa de Marfil
- Jengibre cálido y picante de Cochín, India
- Jengibre terroso de Nigeria
- Azúcar

SUGERENCIA DE SERVICIO



SABOR

Predomina el sabor distintivo de jengibre fresco. Es refrescante y con un sabor limpio sin ser empalagoso. A medida que la bebida recorre el paladar, el jengibre llenará la totalidad de la boca, dejando una sensación cálida en la parte posterior de la garganta.



CÓMO CREAR EL GIN-TONIC PERFECTO

La aventura de Fever-Tree comenzó en 2003, con un encuentro de mentes brillantes y una premisa sencilla: **si tres cuartas partes de tu gin-tonic son tónica, ¿no querrías que fuera la mejor?** Nuestros cofundadores Charles y Tim, que trabajaban en diferentes partes del negocio de las bebidas, detectaron que la variedad de destilados premium crecía rápidamente. Se trataba de un crecimiento impulsado por la creciente concienciación de los consumidores acerca de la procedencia de lo que comen y beben...