

BRANCAMENTA

Fratelli-Branca, Italien



Kategorie:	Likör
Alkohol:	28,0% vol
Farbe:	dunkelbraun
Trinktemperatur:	eiskalt
Beurteilung:	erfrischend, süß
Empfehlung:	eiskalt als Shot, Digestif oder als Cocktail
Verfügbare Formate:	0,7 Liter / 1,0 Liter
Artikel - Nr.:	855207 / 855214

Herstellung

In den 1960er Jahren verbreitete sich der Trend, Fernet Branca mit Pfefferminz-Sirup zu genießen. Innovationsfreudig wie eh und je entschied sich die Familie Branca dazu, ihren Kräuterbitter mit frischer Minze aus dem Piemont zu verfeinern und schuf so den bis heute sehr erfolgreichen Branca Menta. Die harmonische Vereinigung des typischen Kräutergeschmacks mit kühlen Menthol-Noten ist wie gemacht für Likör-Liebhaber, die eine ausgeprägte Frische bevorzugen.

Charakteristik

Die Basis des Brancamenta ist die gleiche Mischung von Kräutern, Gewürzen und Wurzeln, die auch zur Produktion von Fernet Branca genutzt werden. Zusätzlich wird der Basis Zucker und Pfefferminz-Öl, das aus Piemontesischer Pfefferminze extrahiert wird, zugesetzt um den süßen und erfrischenden Geschmack zu generieren.

Distillery

Das von Bernardino Branca gegründete Unternehmen Fratelli Branca Distillerie ist einer der führenden italienischen Spirituosenhersteller und Fernet-Branca der weltweit bekannteste Bitter sowie unangefochtener Marktführer in Deutschland. Das Mailänder Traditionshaus ist nach wie vor in Familienbesitz und wird heute in fünfter Generation von Niccolò Branca geleitet



BRANCAMENTA

