

FEE BROTHERS

FEE FOAM



Résumé rapide :

Catégorie	Bitters
Centilitrage	15 cl
Degré Alcool	0°
Origine	Etats-Unis
Conseils de service	Cocktail

La marque en quelques mots :

Développés au XVIII^{ème} siècle en Europe, puis popularisés aux Etats-Unis au XIX^{ème} siècle, les bitters sont souvent réalisés à partir de plantes amères et vendus comme remèdes aux prétentions douteuses par de nombreux apothicaires. Toutefois, comme plusieurs élixirs de l'époque auxquels on prêtait des vertus curatives, les bitters ont graduellement pris un aspect récréatif, sous la forme d'ingrédient à cocktail.

C'est en 1864 que Fee Brothers est créé, mais la production de bitters ne débute qu'en 1951 avec la création des « Old Fashion Bitters ». La marque est aujourd'hui la référence internationale des barmen avec plus d'une quinzaine de parfums différents.

Dernier né de la gamme, Fee Brothers Fee Foam est un produit innovant et agent mousseux à base de plantes et d'extrait de citron, qui ne contient aucun ingrédient d'origine animale ni de produits laitiers. Ce produit au goût neutre permet de remplacer un blanc d'œuf voire de l'aquafaba. Fee Foam, de par son bouchon facile à verser et ses qualités intrinsèques, offre une praticité d'utilisation permettant de sublimer vos cocktails en quelques secondes.

Mode d'utilisation :

Pour un cocktail au shaker, verser les ingrédients puis ajouter 6 gouttes de Fee Brothers Fee Foam dans le shaker. Secouer vigoureusement pendant une quinzaine de secondes. La mousse du cocktail est ainsi créée et sublimée !