



SIERRA MADRE

Import / Vertrieb: Sierra Madre GmbH | Rohrstr. 26 | D-58093 Hagen
+49 (0) 2331-377560 | +49 (0) 2331-3775630 | info@sierra-madre.de
www.sierra-madre.de |      sierramadregmbh

— BITTE VERANTWORTUNGSVOLL GENIESSEN. —

DON'T SQUEEZE USE FEE'S



SINCE 1863

Fee Brothers



SINCE 1863
Fee Brothers

Folgende
Sorten sind
erhältlich:

Lime Bitters, Aztec Choc Bitters,
Black Walnut Bitters, Cardamon
Bitters, Celery Bitters, Cherry Bitters,
Cranberry Bitters, Gin Barrel Aged
Orange Bitters, Grapefruit Bitters, Lemon
Bitters, Mint Bitters, Molasses Bitters,
Old Fashioned Bitters, West Indian Orange
Bitters, Peach Bitters, Plum Bitters, Rhubarb
Bitters, Whisky Barrel Bitters

Warum um alles in dieser Welt sollte
man etwas in sein Getränk tun, das als
„Bitter“ bezeichnet wird?

Tatsächlich spielen Bitter jedoch bei der Zusammen-
setzung der besten Drinks eine entscheidende Rolle.
Im Jahr 1862 erschien das erste Handbuch für Bar-
keeper mit Cocktailrezepten – „How to Mix Drinks,
or the Bon Vivant's Companion“ von „Professor“
Jerry Thomas.

Es enthielt nicht nur Rezepte für Punsch, Sours,
Slings und ähnliche Getränke, sondern auch
zehn Rezepte für die sogenannten „Cocktails“.
Bitter waren die wesentlichen Bestandteile,
die den Unterschied zwischen den Cocktails
und den anderen Getränken ausmachten.

