

# GINGER BEER FIERY

## ENFIN UNE GINGER BEER DISPONIBLE EN FRANCE !!!



La ginger beer est une boisson gazeuse non alcoolisée très répandue en Grande Bretagne, avec une origine ancienne de Jamaïque où elle est produite depuis plusieurs siècles.

Elle est composée essentiellement de gingembre, de citron et de sucre.

On retrouve son origine dès les années 1700 en Angleterre et en Amérique du Nord, comme boisson fermentée alcoolisée, avec en 1935, 3000 brasseries en Grande-Bretagne, 300 aux Etats-Unis (qui avait été affecté selon la loi de Prohibition) et 1000 au Canada. Aujourd'hui c'est la version non alcoolisée qui est la plus répandue, donc non fermentée.

La recette originale exige seulement du gingembre, du sucre et de l'eau, à laquelle on a ajouté une substance gélatineuse appelée «ginger beer plant». La fermentation de la racine de gingembre transforme le mélange en boisson gazeuse au gingembre, la «ginger beer», à laquelle on peut ajouter du citron.

Ginger ale et ginger beer désignaient autrefois la même boisson, mais aujourd'hui, la ginger beer a un goût de gingembre plus puissant.

Malgré sa présence dans de nombreux cocktails, la ginger beer restait jusqu'à aujourd'hui très difficile à se procurer en France. Ceci ne sera plus qu'un mauvais souvenir grâce à Huitième Monde qui vous propose la Ginger Beer FIERY, au rapport qualité-prix extrêmement intéressant. Conditionnée en cannettes de 33cl, le stockage est facile et la conservation du produit excellente puisque vous n'avez pas à ouvrir une bouteille de 1 litre ou 1,5 litres au risque de perdre du produit.

Ce soda (donc sans alcool), savant mélange de la force des racines de gingembre et de la douceur du soda légèrement sucré et citronné, vous permettra de réaliser les grands classiques un peu oubliés tels MOSCOW MULE (1941) et autres CONGO (sans alcool), ou vous permettre la réalisation de créations aux saveurs exotiques et épicées.

# Quelques idées cocktails ...



## MOSCOW MULE

50 ml Vodka  
20 ml de jus de citron vert  
100 ml Ginger beer

## CONGO (sans alcool)

60 ml Jus d'ananas  
60 ml Ginger Beer  
1 trait de grenadine  
2 traits d'angustura ( option)



## MeKaniK GINGER JACK

Sur glace pilée  
Ecrasez 1/2 orange avec 10 feuilles de menthe  
Ajoutez 4 cl de Jack Daniels  
2cl de Cordial Bottle Green Ginger & Lemongass  
Allongez avec de la Ginger Beer FIERY