



**Bob Petrie** on olnud kondiiter mitmes Michelin'i tärniga pärjatud Londoni restoranis. Bob's original bitterid on äratuntavad kõigile baarmenidele üle kogu maailma. Bob's Bittersi päritolu sai alguse juhuslikust kutsest, kus oli soov saada eksklusiivne bitterite valik. Bobi suur kirg viis tema toodangu peagi ka Suurbritannia tipptasemel baaridesse ja restoranidesse ning samuti ka välismaale.

Bob's Bittersi kolleksioonie (Originals, Collaborations ja Seasons) on aastatid hoolikalt meisterdatud. Puhaste maitsete ja aroomide nüansirikkad profiilid tõstavad iga kokteili ainulaadset elamust.

Tänapäeval saame nautida laia valikut bittereid mis on loodud kulinaarse perspektiiviga, et lihtsalt ja intuiivselt sobitada kokteili retseptidesse. Iga taimeessents sisaldab autentset, konkreetset ja keerulist kontsentratsiooni, pakkudes individuaalsust ja intensiivsust.





### KARDEMON

See, vürtsikas ja magus kardemoni bitter on loodud peegeldama džinni üht kõige olulisemat ürti. Guatemala kardemon annab tinktuurile tugeva maitse, kuid tsitruselised ja eukalüpt annavad kontrasti magusale ja vürtsikale maitsele. Lisa bitterit kokteilidesse või anna unikaalne karakter vahukoorele, jäätisele või puuviljasalatile.

### SUVI/TALV/SÜGIS/KEVAD

Erinevalt teistest Bob's Bitteri kolleksioonidest, mis on valmistatud ühest taimest või pühendatud klassikalisele kokteilimaitsele, siis need bitterid on loodud keerukatest koostisosade komplektist, millest igaüks on loodud hooajalise kokteili rikastamiseks. Loodud neile, kes soovivad oma jooki hooaja meeleoluga sobitada.

### DIFFORDI DAIQUIRI

*Bittersweet* kokteililiiksiir on karamelliseeritud värske ananassi, aroomika piparmündi ja kontsentreeritud taimede- ja juurte mörkusega. Loodud andma daiquirile ainulaadset rikkalikkust, lisades vaid 4 tilka.

### DIFFORDI MARGARITA

See bitter on valmistatud lavendlist ja muudest aroomaatsetest taimedest, aga retseptis järgitakse professionaalset saladust. Mõeldud, et anda margaritale ainulaadne maitse ja aroomide tasakaal, lisades 4 tilka. Proovige lisada seda *Earl Gray* lavendli sorbetti.

### ŠOKOLAAD

Rikkalik maitseprofiil- tugev kakao, mokka, linnase, bitter *espresso* ja tumeda šokolaadi noodid. Kasutatakse kokteilides, kuid võib lisada jäätisele, kohvile, et pakkuda liharoogadele peent maitsekontrasti.

### VANILL

Essents on loodud Tahiti vaniljekaunadest. Tänu mitmekülgsele ja magusale vaniljele, annab see originaalse mörkuse ja suitsuse maitse. Noodid tubakast, kakaost ja kreemisest iirisest.

## LAVENDEL

Lavendli bitter on valmistatud kuivatatud prantsuse lavendliõitest, mis alkoholi sisse kastetuna pakuvad erilist aromaatsset tinktuuri. Värskus täiendab džinnis kasutatud taimede aroome ning noodid tsitruselise ja rosmariinist sobivad ideaalselt tequila ja viinaga. Lisage mõned tilgad teele või looge uus maitseoot salatikastmetele.

## APELSIN & MANDARIIN

Magusa apelsinimahla ja mõruda mandariinikoore essentsi erilise aroomirikkuse jaoks-karamelliseeritud, mõrkjas, vähese võrtsikusega. Sobib eriti hästi erinevate maitsete pakkumiseks eksootilistes kokteilides. Rikastab maitseid erinevates magustoitudes, sorbettides ja vahukoores.

## KORIANDER

Koriander on Londoni kuiva džinni üks peamisi vürtse, seega kuulub selline bitter džinni taimede sarja. Soojuse ja tsitruseliste aroomide saamiseks kasutatakse nii koriandri seemneid kui ka värsked ürte. Lisage bloody mary kokteili või hoopis India ja Tai kööki.

## PIPARMÜNT

Iseloomulik mentooli maitse, tsitruseline ja kergelt mõrkjas milled on puidune järelmaitse. Kaaslane värskendamaks mojito retsepte, värskus eksootilistes suvekokteilides aga ka klassikalistes talvejookides. Proovige lisada tilk kuuma šokolaadi või liri kohvi juurde.

## ABBOTTS

Seda bitterit peetakse algse manhattani kokteili koostisosaks. Klassikaline retsept pakub erinevaid maitseid-piparmünt, kaneel ja soojendavad võrtsid. Täiendab suurepäraselt klassikalist martinit ning sobib hästi viski-, rummi- ja gini kokteilidesse.

## INGVER

Intensiivset Hiina ingverijuurt kasutatakse soojendava essentsi loomiseks, mida saab lisada nii toitumisele kui jookidele. Sellel võrtsikal bitteril on karamelliseeritud ingveri tulusust, mis sobib hästi magusate puuviljaste kokteilidega. Lisa tilk rahustavale teele, Aasia köögile või värsketele salatitele.

## LAGRITS

Autentne lagritsa bitter. Kuivatatud lagritsajuur annab tinktuurile pehme puiduse magususe, aroom mullast, apteegitillist- peen lisand kokteilidele. Proovige lisada jäätisele või aniisikastmele.

## GREIP

Kuivatatud greipi kasutatakse selleks, et muuta see eliksiir maitset selgeks ja puuvilja aroomiga sügavaks. Tasakaalustav lisand magusatele kokteilidele- šerri, likööri ja rummiga. Samuti võib kasutada Aasia kastmetes ja eksootilistes puuviljataldrikutes.

