



# FERAL™

**'fer(ə)l'** *aggettivo*  
liberi, selvaggi:  
piante o animali  
nati addomesticati  
e ritornati alla  
natura inesplorata

siamo una giovane startup di botanici,  
scienziati, sommelier appassionati di  
fermentazione dalle dolomiti italiane  
condividiamo la stessa attitudine:  
siamo feral



# bevande botaniche fermentate

(no alcol)

1.

partiamo da ingredienti  
umili, dimenticati come  
le barbabietole



2.

ne fermentiamo il succo  
e lo lasciamo macerare  
con erbe, spezie, legno



3.

degustiamo  
abbinando i nostri  
piatti preferiti





N° 1

fermentato di barbabietola  
bianca con luppolo e pepe di  
szechuan



8-10°: temperatura di servizio  
17 kcal/100ml



note sensoriali:  
citrico e fresco



abbinamenti ideali:  
verdure, pesce, carni bianche







N°2

fermentato di barbabietola  
bianca con zenzero, pepe  
garofanato e bacche di ginepro



10-12°: temperatura di servizio  
19 kcal/100ml



note sensoriali:  
piccante e caldo



abbinamenti ideali:  
piatti umami e speziati,  
cioccolato





N° 3

fermentato di barbabietola  
rossa con mirtillo selvatico,  
rovere, pepe nero e timo



16-18°: temperatura di servizio  
21 kcal/100ml



note sensoriali:  
pepe, erbaceo, tostato e tannico



abbinamenti ideali:  
piatti saporiti e affumicati,  
selvaggina, formaggi stagionati





N° 4

fermentato di barbabietola  
rossa con mirtillo selvatico,  
lavanda e bacche di ginepro



14-16°: temperatura di servizio  
20 kcal/100ml



note sensoriali:  
armonico e floreale



abbinamenti ideali:  
risotto, pesce grasso,  
charcuterie



feral-drinks.com

hello@feral-drinks.com





