Nuova bottiglia e ricetta premium per la linea Mixers Britvic

britvic-gamma-2017-italia2-77e58092

Novità sia nel formato, che passa da 160ml a 200 ml, che nella formulazione della ricetta dell'acqua tonica dell'iconica linea destinata alla miscelazione della casa reale inglese. Sempre più Premium nella forma e nella sostanza, con un'immagine che evoca un prodotto di livello e che di fatto ha riscontrato risultati entusiasmanti nei blind test che l'hanno vista comparata con i principali concorrenti.

Dalla patria del Gin & Tonic, la linea Britvic, composta dalla Classica Indian Tonic Water, dalla Soda Water e da Ginger Ale e Ginger Beer, risponde in modo autentico alla continua evoluzione dei gusti dei consumatori che esigono esperienze di consumo di drink superiori.

L'**INDIAN TONIC WATER**, il cui sapore è caratterizzato dall'aroma del chinino, è l'ingrediente principale del Gin &Tonic ed ha una storia affascinante, in quanto è nata come bevanda dell'esercito britannico in India, che nell'800 aveva il bisogno di somministrare il chinino per prevenire e curare la malaria. L'acqua tonica con dentro il chinino veniva poi tagliata con il Gin per renderne più gradevole il sapore amarognolo.

La **SODA WATER** è la bevanda gassata composta da acqua, bicarbonato di sodio ed anidride carbonica, spesso confusa con l'acqua di Seltz (che invece viene gassata sul momento) e accomunate praticamente dallo stesso utilizzo. È massivamente impiegata nella miscelazione; ricordiamo che uno dei suoi principali usi è sempre stato nel Whisky & Soda, oltre ai Cocktail più in voga in cui viene impiegata come ingrediente principale, fra cui il Mojito, l'Americano, il John Collins, lo Spritze il Gin Fizz.

Il **GINGER ALE** è la bevanda a base di estratto di radice dello zenzero (ginger in inglese) ed è principalmente adoperato in cocktail come l'Horse'sNeck, nell'analcolico Shirley Templee miscelato con Southern Comfort. È anche molto diffuso come soft drink cioè bevuto non come cocktail, ma da solo.

Il **GINGER BEER**, letteralmente birra allo zenzero, è il drink che nonostante il nome è analcolico, a base di radice di zenzero e si distingue dalla sorella Ginger Ale per un tono più deciso e pungente. È l’ingrediente essenziale del famosissimo Moscow Mule, insieme a Vodka e Lime.

ww.natys.it