Cocktail di Natale con Gin-co Liquor

gin-co-panettone-frozen-5135299a

Gin-co Liquor è un liquore di caffè al Ginseng che nasce dalla collaborazione tra Natfood e Distilleria Bottega. Le due aziende, caratterizzate da un'alta propensione all'innovazione e alla ricerca, hanno condiviso le rispettive esperienze nel canale alimentare e in quello del beverage. Facendo tesoro dei rispettivi background sia in ambito produttivo che commerciale, lanciano un nuovo prodotto che si rivolge ai bar e alle pasticcerie e che si configura in un'evoluzione del caffè al Ginseng.



Morbido e vellutato al palato, Gin-co Liquor si caratterizza per l'inconfondibile sapore di caramello, ginseng e caffè. La moderata gradazione alcolica (15% vol.) ne fa un eccellente dopo pasto. Va bevuto freddo a una temperatura di circa 3° C che ne esalta la gradevolezza e la cremosità. È inoltre un apprezzato ingrediente per la preparazione di cocktail. Tra questi l'"Asian Coffee", un long drink invernale che si prepara con 1 caffè lungo, 3 cl Gin-co Liquor, 3 cl panna liquida. Va servito in una Doppia Coppa Martini con una spolverata di caffè e con chicchi di caffè in sospensione sulla panna.

Inoltre nel periodo natalizio suggeriamo di servire il panettone o il pandoro, con una riduzione di Gin-co Liquor, in alternativa alla tradizionale crema a base di mascarpone e rum. Questa "variazione light" consente di apprezzare meglio i classici dolci di Natale dopo gli inevitabili pasti abbondanti delle feste.

Un altro suggerimento è Panettone Frozen, il cocktail di Natale. Si prepara con 2 palline di gelato alla vaniglia, 15 gr di panettone, 6 cl Gin-co Liquor. Le modalità per la preparazione sono molto semplici: occorre versare il tutto in un frullatore, aggiungere del ghiaccio e far amalgamare bene. Va servito in un calice da vino con una fettina di panettone e una spolverata di caffè macinato.

Panettone Frozen è anche una soluzione intrigante per brindare alla fine delle feste nell'ottica virtuosa del riciclo, quando la fetta di panettone può essere consumata in un modo diverso dall'ordinario. Con

Gin-co Liquor e con le innovative ricette di miscelazione si apre un’inedita categoria di cocktail dolci e cremosi, che si rivolge prevalentemente alle pasticcerie per offrire anche a questi locali di grande tradizione una gustosa alternativa al the, al caffè e alla cioccolata calda.