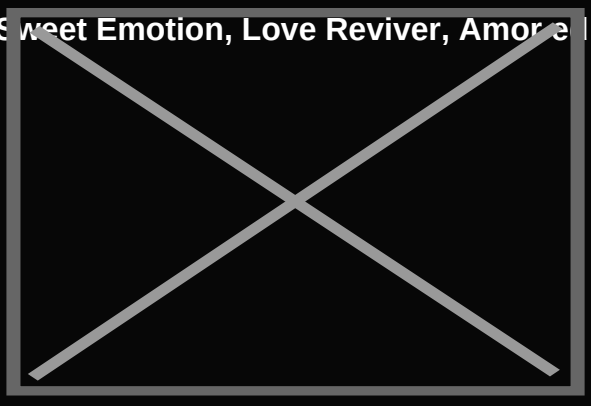
Quattro nuovi cocktail analcolici Sanbitter per San Valentino

love-reviver-8f333a20

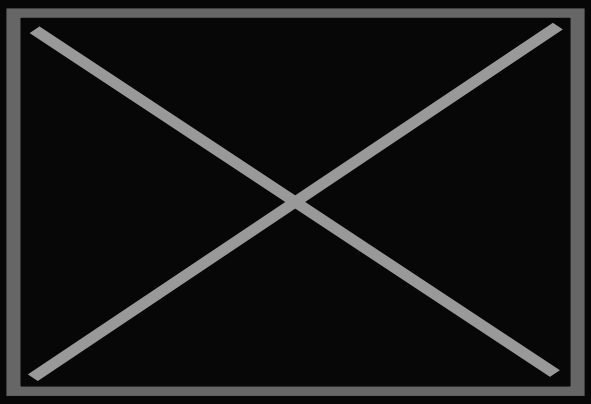
Quattro nuove ed esclusive ricette analcoliche per ricreare i il momento dell'aperitivo italiano d'autore con i nuovi cocktail di Sanbittèr Emozioni di Spezie ed Emozioni di FruttaSweet Emotion, Love Reviver, Amor ed Emozioni e Sparkling Love

Per dare un sapore emozionante alla festa degli innamorati il barman **Francesco Cione** insieme a **Sanbittèr**, da oltre 50 anni storico e inconfondibile analcolico italiano, ha ideato quattro ricette veloci e dai sapori unici da proporre ai clienti a San Valentino, cercando di il giusto mix di ingredienti in grado di creare un gioco di seduzione unico e particolare.

Francesco Cione, originario del lago Maggiore, è 'oggi Bar & Beverage Advisor' nel principato di Monaco. Vincitore del premio Angelo Zola nel 2008 e del Mixing Star Global Champion a Berlino nel 2012, attento interprete dei gusti e delle esigenze dei consumatori in campo di beverage, ha scelto il sapore di **Sanbittèr Emozioni di Spezie e Sanbittèr Emozioni di Frutta** per realizzare i cocktail **Sweet Emotion, Love Reviver, Amor ed Emozioni e Sparkling Love**.

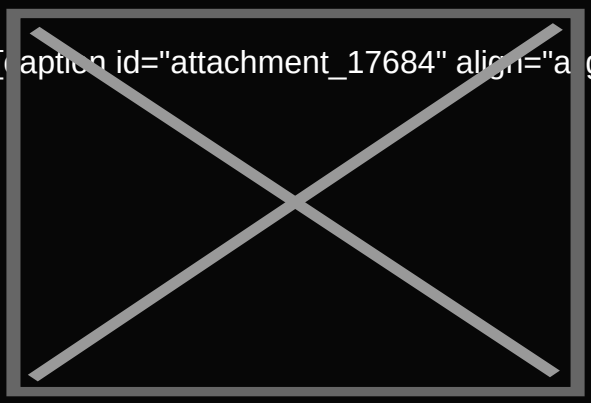


Un cocktail romantico dal sapore esotico ma delicato e dal colore rosato è **Sweet Emotion** preparato con Sanbittèr Emozioni di Spezie alla cannella, miscelato con sciroppo all'amarena, latte di mandorla ed alcune gocce di limone.



Per i più passionali ideale è l’intrigante **Love Reviver** dove Sanbittèr Emozioni di Spezie al peperoncino incontra il succo di lime e fragole fresche per un aperitivo dal caratteristico colore rosso intenso come il suo sapore.

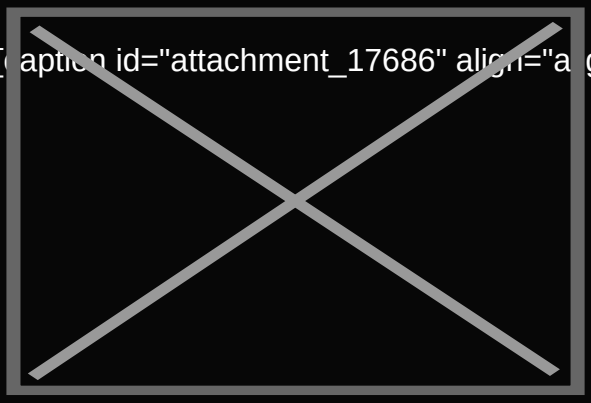
[caption id="attachment_17684" align="alignleft" width="300"]



Amor ed Emozioni[/caption]

Per un momento di autentica passione non poteva mancare un cocktail al frutto della passione, **Amor ed Emozioni**, preparato con Sanbittèr Emozioni di Frutta al Passion Fruit unito ad un infuso ai fiori di Ibisco e succo di lime. I petali lilla immersi nel rosso della bevanda ed i lamponi freschi ad adornare il bicchiere donano a questo aperitivo il sapore e l’aspetto per regalare e regalarsi un momento unico di vero romanticismo.

[caption id="attachment_17686" align="alignright" width="300"]



Sparkling of Love[/caption]

Sparkling of Love richiama invece i sapori più freschi della frutta, realizzato con lychee, sorbetto al limone, succo ai frutti rossi, sciroppo d'agave e Sanbittèr Emozioni di Frutta al Pompelmo è una bevanda densa e rinfrescante. Gli ingredienti si alternano all'interno del cocktail senza mai fondersi completamente creando intriganti sfumature che dal bianco passano al rosso tenue.

Le ricette complete e i preziosi consigli del barman Francesco Cione sono disponibili sulla pagina ufficiale di **Facebook (**www.facebook.com/sanbitter**)** e **sul sito** Sanbittèr www.sanbitter.it.