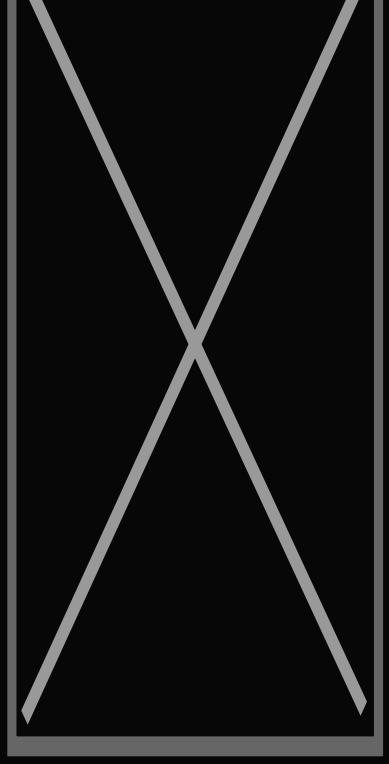
Sanbittèr presenta i due cocktail analcolici Strawbitter e Mulebitter

cluster-mulebitter-3ff1a1f6

L'aperitivo è il re dei social. Da Instagram a Facebook passando per Snapchat, l’aperitivo viene incoronato a momento di relax più amato e “postato” sui social network dagli italiani(Ricerca Nestlé e The Fool, 2017). Poco importa se si è da soli, con gli amici o con la famiglia, se si è in un cocktail bar alla moda o nel salotto della propria casa, l’importante è fotografare e condividere con tutti i propri follower il momento di svago e spensieratezza che si sta vivendo.

Sanbittèr, l’iconico aperitivo italiano che non smette mai d’innovarsi, da sempre attento alle esigenze dei propri estimatori e alle ultime tendenze, presenta Sanbittèr Bartender Cocktail, la prima gamma di aperitivi analcolici pensata per chi non vuole rinunciare alla ricercatezza e all’esclusività tipica dei cocktail serviti nei migliori locali anche tra le mura di casa. Sanbittèr Bartender Cocktail racchiude in sé la qualità, l’esperienza e l’estro creativo dei migliori barman trasformando chi ama mettersi alla prova e sperimentare in un vero e proprio maestro della miscelazione.



Realizzati in collaborazione con alcuni trainer di Planet One, l’Ateneo del Bartending, i quali hanno messo a disposizione la loro creatività e le loro competenze per ideare due ricette uniche, facili da replicare anche a casa e ideali da personalizzare con cui sorprendere i propri ospiti. Nascono così Strawbitter e Mulebitter, due drink dal gusto unico e ricercato ideali da sorseggiare durante gli aperitivi home-made o da preparare insieme agli amici durante le serate speciali in casa in cui non deve mancare la voglia di sperimentare e mixare oltre al desiderio di condividere un momento unico insieme a delle persone speciali con la giusta playlist musicale di sottofondo. In Sanbittèr Bartender Cocktail Strawbitter, il gusto delicato del succo di fragola pestata completa in modo dolce e intrigante il gusto secco e aromatico di Sanbittèr Rosso. Ideale da servire in un bicchiere tumbler alto con tanto ghiaccio tritato e decorato con mirtilli neri e una veletta di fragola. In Sanbittèr Bartender Cocktail Mulebitter, invece, le note rinfrescanti del cetriolo e del limone incontrano il gusto piacevolmente amaro e frizzante del classico Sanbittèr Rosso; ottimo se servito con cubetti di ghiaccio in un bicchiere tumbler basso e da decorare con una fetta di cetriolo.

Preparare Strawbitter e Mulebitter è davvero semplice…basta stappare, versare e personalizzare a seconda del proprio gusto e della propria fantasia. Sanbittèr Bartender Cocktail regala a tutti coloro che vogliono sentirsi bartender per una sera la giusta ispirazione e il trucco perfetto con cui preparare cocktail unici ed esclusivi per conquistare i propri ospiti al momento dell’aperitivo o semplicemente durante una serata speciale da passare in compagnia.