I bocconotti Bucci si sposano con i cocktail

crema-limone-analcolico-fresh-3fa01529

Con l’esplosione dell’estate, esplode anche la voglia di avere sempre i Bocconotti Bucci sulla tavola. Un dessert fatto con ingredienti sani e genuini, adatto per tutta la famiglia e per ogni occasione della giornata, dalla colazione al fine pasto, senza tralasciare la merenda o il piacere di concedersi un momento di dolcezza serale.

La Bottega del Bocconotto non smette di stupire e, assieme al barman Yosbel Portal, ha realizzato una serie di proposte di cocktail per la bella stagione, in perfetto accostamento con i Bocconotti. Un’idea per soddisfare tutti i gusti - visto che ci sono anche due cocktail analcolici - ottimi per fare compagnia agli amanti del dolce abruzzese di Castel Frentano (Ch) anche al mare, in montagna o tra gli aperitivi serali con gli amici.



• Si parte affiancando il Bocconotto tradizionale a uno Spritz Selection Passion (Aperol, vino Spumante Brut, frutto della passione, soda), impeccabile per dare supporto alla dolce farcitura a base di cioccolato fondente e mandorle.

• A seguire il Bocconotto con crema e cannella abbinato a uno Special Rossini (fragole frullate, lime, liquore alla fragola, vino Spumante Brut), l’ideale per dare freschezza e un sapore fruttato.

• Il Bocconotto con crema di limone e copertura di mandorla bianca si accompagna a un cocktail analcolico Fresh (spumante analcolico base di uve glera, lime, zucchero di canna, menta fresca), ottimo per un equilibrio tra i diversi sapori.

• Al Bocconotto con crema di caffè e copertura al cocco si unisce uno Special Bellini (pesca frullata, liquore alla pesca, vino Spumante Brut), per un’armonia di gusto e aromi.

• Si conclude con il Bocconotto con cioccolato e mandorla bianca appoggiato a un analcolico Vitaminic Bomb (lime, limone, arancia, zucchero di canna, lemon), delizioso per una pausa rigenerante.