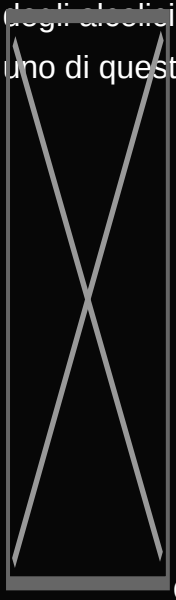
Amaro di Angostura, novità per un cocktail originale

amaro-di-angostura-cocktail-66c03a8f

Amaro di Angostura, l’amaro più premiato al mondo nel 2015, è subito entrato nella classifica 2016 come ingrediente esclusivo dei **cocktail** più innovativi. Un amaro dalla storica tradizione: nel mondo degli alcolici, infatti, ci sono una serie di marchi leggendari universalmente riconosciuti e Angostura è uno di questi, perché viene utilizzato nella maggior parte dei cocktail in tutti i bar.

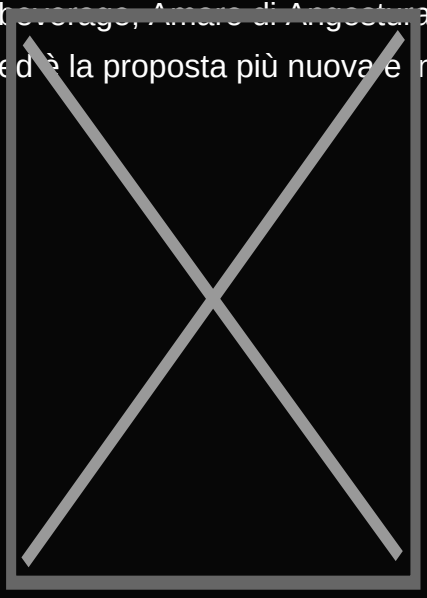


Confezionato in una bottiglia che richiama lo stile della casa, compreso il caratteristico tappo colore giallo, l’Amaro di Angostura è preparato seguendo una ricetta che, partendo da alcuni estratti di erbe, radici, foglie e frutti dissolti in alcol, si ispira a quella dell’iconico **Bitter Aromatico Angostura**. La perfetta miscelazione degli ingredienti è un’arte che la **Casa Angostura** ha appreso nei 190 anni di esperienza nella produzione di bitter e rum e che ha portato alla creazione dell’Amaro di Angostura, che ha giocato un ruolo determinante anche perché il consumo di amaro è in crescita negli Stati Uniti come in Inghilterra e in Italia. È un **amaro super-premium con gradazione alcolica 35°**, dal colore ambrato scuro e offre aromi di cannella, cioccolato fondente e dell’inconfondibile Bitter Angostura. È rinfrescante, da bere puro oppure con ghiaccio e scorza di lime.

Ottimo anche nella preparazione dei cocktail più complessi perché **aumenta e bilancia il sapore del drink, ripulisce il palato e aiuta la digestione**. Infatti l'azienda ha deciso di farlo conoscere al mondo distribuendolo in primo luogo ai barman e lasciando loro il compito di sperimentare nuove ricette e di proporle al proprio pubblico.

Ha vinto il **Tales of Cocktails 2016** in America ed è diventato un classico anche in Italia, grazie a una campagna di promozione efficace e agli eventi mondani che lo vedono protagonista assieme ai bartender più seguiti del momento, come **Celestino Salmi**, vincitore dell'**Angostura Global Cocktail Challenge Italia** e finalista europeo a Madrid nonché Resident Bartender del Re Sole Bistrot di Bologna.

Distribuito in Italia nel canale Ho.Re.Ca e nelle enoteche da **D&C**, storico reseller nel settore beverage, Amaro di Angostura è riuscito in poco tempo ad entrare stabilmente nel mondo dei cocktail ed è la proposta più nuova e interessante di questa estate.



LA RICETTA: AMARO NIGHTCAP

INGREDIENTI
4,5 cl Amaro di Angostura
3 cl Crema di Menta Bianca Ghiaccio tritato
GUARNIZIONE
Menta fresca
BICCHIERE
Rocks glass/Old Fashioned
PREPARAZIONE
Aggiungere tutti gli ingredienti insieme a del ghiaccio nel Mixing Tin. Shakerare energicamente e

versare, ? ltrando, nel bicchiere precedentemente riempito con ghiaccio tritato. Completare con altro ghiaccio tritato e guarnire con un rametto di menta fresca.