Disaronno firma i grandi classici

disaronno-sour-62943f3a

Disaronno, il liquore italiano più bevuto al mondo, con il suo animo originale, il gusto unico e l'inconfondibile aroma è la scelta perfetta nelle sere d'estate. Gustato liscio, on the rocks oppure mixato: la sua versatilità, unita alla sua distintiva personalità, permette di interpretare i trend del momento e i cocktail più celebri. Disaronno è perfetto per incentivare la creatività all'insegna della sperimentazione e dell'innovazione, valori chiave dell'Azienda che, grazie anche al progetto The Mixing Star, valorizza i più innovativi e creativi mixologist di tutto il mondo raccontandone il talento e la passione.

Può un cocktail racchiudere l'estate in un bicchiere? Disaronno reinterpreta il Moscow Mule e il Sour, due classici senza tempo, regalando un tocco di originalità a questi drink must have. Una storia di pura energia ed eleganza all'insegna dell'italian style, per sognare seguendo con lo sguardo il viaggio del sole… anche dopo il tramonto.



DISARONNO MULE: twist esotico e frizzante

Il trend: Tra le star dell'estate spicca senza dubbio il classico Moscow Mule, cocktail leggero e dissetante grazie a lime e ginger beer, bevanda analcolica frizzante aromatizzata allo zenzero. Il suo gusto fresco e al contempo pungente è tornato alla ribalta, e con lui l'iconica tazza di rame dove veniva servito all'inizio della sua storia, negli Stati Uniti degli anni '40. Disaronno Mule: Un sapore che stupisce con effetti speciali grazie alla scoppiettante vitalità. Le bollicine del ginger beer e il sapore piccante dello zenzero si fondono con l'aroma inconfondibile di Disaronno, per un finale inaspettato che conquista fin dal primo sorso.

PERFETTO PER… chi ama sorprendere e sorprendersi, chi con effervescente entusiasmo ha fatto dell'inaspettato uno stile di vita. Ideale per un carattere deciso ma con una nota dolce... proprio come

questa variazione dell’amatissimo Moscow Mule.

INGREDIENTI:
30 ml di Disaronno
30 ml di Vodka
30 ml succo di Limone
Ginger beer
RICETTA:
Mischiare Disaronno, Vodka e
succo di lime con ghiaccio.
Aggiungere ginger beer
GARNISH:
Guarnire con zenzero grattugiato

DISARONNO SOUR: combinazione vincente
Il trend: Dolce o secco? Sour! I cocktail mixati con zucchero e limone rispondono perfettamente al bisogno di freschezza e al desiderio di una dolcezza non troppo invadente. Il bilanciamento dei sapori dolce e aspro che si alternano e valorizzano a vicenda rendono questa tipologia di drink l'ideale per stemperare la gradazione alcolica dei distillati e renderli più dissetanti anche nelle calde sere d'estate.

Disaronno Sour: con il suo sapore sorprendente e dissetante, il Disaronno Sour e un vero e proprio must have dell’estate italiana. Grazie al potere rinfrescante del limone e all’aroma inconfondibile del liquore italiano più bevuto al mondo, questo cocktail dal perfetto bilanciamento conquista e incuriosice senza mai stancare.
PERFETTO PER… gli animi curiosi, chi ama gli ossimori, i poli opposti e complementari come l’aspro del limone e le note di Disaronno che si intrecciano in questo cocktail freschissimo che shakerato libera tutta la sua energia.

INGREDIENTI:
45 ml di Disaronno
30 ml di succo di limone fresco
5 ml di sciroppo di zucchero
Bianco d'uovo
RICETTA:
Mescolare tutti gli ingredienti con
del ghiaccio
GARNISH:

Una fettina di limone