Arriva in Italia BÉBO, il liquore a base di caffè cubano

bebo-still-life-dcd86566

Un liquore al profumo di caffè, frutto della dedizione degli abitanti di un’isola lontana che lo raccolgono a mano e lo lavorano con cura affinché nessun aroma vada perduto. È nella meravigliosa Cuba che nasce BÉBO, a base di caffè 100% arabica. Da maggio 2018 Rossi & Rossi, azienda familiare italiana alla sua terza generazione, collabora con De Kuyper Royal Distillers, distribuendo in esclusiva nel nostro Paese distillati e liquori premium come BÉBO.

L’azienda ha dato il benvenuto a BÉBO con due esclusive masterclass a Roma e a Milano: experience uniche per conoscere le caratteristiche del liquore attraverso le parole della sua ideatrice Myriam Hendrickx, master distiller e direttrice di Rutte Distillery. Grazie al sapore autentico del caffè 100% arabica, BÉBO è ottimo gustato liscio o con ghiaccio, mentre mixato scatena la creatività dei bartender dando vita a speciali cocktail inediti. Il gusto unico di questo liquore fa rivivere nella nostra fantasia il sapore proibito eppure irrinunciabile di un’epoca tanto lontana quanto vivida. Mr. Bébo, l’affascinante personaggio dal quale il liquore prende il nome, era infatti il leggendario proprietario di un misterioso speakeasy a l’Avana: all’apparenza un semplice negozio di caffè ma, per pochi fortunati, un esclusivo circolo privato sotterraneo.



Protagonista dei colori, dei profumi e dei sapori di BÉBO è senz’altro il caffè raccolto a mano sulla Sierra Maestra, essiccato al sole e tostato direttamente sull’isola. La speciale ricetta conferisce al liquore un gusto particolarmente bilanciato combinando due diversi metodi di estrazione del caffè: uno a freddo e uno a caldo. Il primo esalta le note fruttate, fresche e

speziate del caffè, regalando al prodotto un gusto morbido, mentre il secondo conferisce al liquore l’aroma scuro e profondo che lo contraddistingue. I risultati delle due estrazioni vengono poi miscelati in parti uguali, in un blend straordinariamente sfaccettato e ricco di personalità.

L’utilizzo di botanicals selezionati accuratamente (cannella, noce moscata, chiodi di garofano e semi di sedano) esaltano le qualità di BÉBO che si arricchisce di toni inaspettati. Vengono infine aggiunti caffè, acqua, zucchero, rhum e spirito di malto: il risultato è un liquore speziato in cui risalta il sapore del caffè cubano in un ottimo bilanciamento tra acidità e dolcezza, caratteristiche che permettono di mantenere basso il grado zuccherino (200 g/L) ed evitare l’utilizzo di caramello, aromi e coloranti artificiali.

Il packaging colpisce per la sua effervescenza: le tonalità calde ed ambrate del liquore valorizzano i festosi colori del simbolo del Club, Cantante, il colibrì fidato di Mr. Bébo. Un vivace omaggio all’anima gioiosa di Cuba, così come le decorazioni sul collo e alla base della bottiglia che si ispirano alla natura e all’architettura dell’isola caraibica.