# Keglevich esplora il Moscow Mule in sette nuove dimensioni

7-k-fruit-mule-con-loghi-7477e5f1

Keglevich amplia la sua attuale offerta di Moscow Mule nella versione fruttata rendendo omaggio al resto nella numerosa gamma di vodke ai gusti frutta e non solo. La vodka più conosciuta e consumata dal target Millennials si propone ancora una volta come il primo brand a far conoscere la vodka alla frutta nel Mule, forgiando una parade di K-Fruit Mule a 10 varianti di gusto. Cocktail resi unici e distintivi grazie alla personalità di ogni singola variante di vodka, alle note aromatiche dei classici zenzero e lime e all'introduzione di insoliti ingredienti, pestati e guarnizioni.

Dopo quasi 80 anni dalla nascita del Moscow Mule, il cocktail dal nome russo ma nato nel 1941 in America, Keglevich prova a stupire facendo l'ingresso nel mondo della miscelazione con un una proposta facile e veloce, che stuzzica la fantasia del barman con un mix stravagante e la voglia di bere bene del consumatore con un cocktail trendy dal gusto schietto.

Dopo il lancio delle 3 ricette top ai gusti pesca, fragola e mela verde protagonisti della campagna di comunicazione natalizia dedicata al consumatore, completano la parade i gusti menta, melone, limone, frutti di bosco, liquirizia, cocco&lampone e ginseng&guaranà, che offrono una gamma profonda di opportunità accessibile a tutti i palati grazie ad una gradazione alcolica contenuta e a gusti più piccanti per i palati maschili e più dolci per i palati femminili: K-Fruit Mule Melone è valorizzato dalla nota beverina del succo d'arancia e dal timo pestato,K-Fruit Mule Limone stuzzica con il peperoncino e l'alloro, K-Fruit Mule Frutti di Bosco delizia con lo zucchero a velo mentreK-Fruit Mule Cocco&Lampone mixa inaspettatamente l'ananas pestata. Ci sono poi i 3 gusti che più sorprendono: K-Fruit Mule Ginseng&Guaranà si unisce perfettamente con la cannella, K-Fruit Mule Liquirizia si sposa al finocchio in un sodalizio che stupisce e infine K-Fruit Mule Menta con la semplice aggiunta di cetriolo e menta offre un'esperienza di gusto che difficilmente passa inosservata.

K-Fruit Mule sono l'alternativa al bere bene e facile della primavera che sta arrivando. Semplici e veloci nell'esecuzione, istantanei nel gusto, non lasciano spazio, ancora una volta, a

r flessioni.L’iconica copper mug by Keglevich firma in modo chiaro e definitivo l’immagine dei cocktail.



Le 7 nuove ricette:

**K-FRUIT MULE Menta**

4 cl Keglevich Menta

1 cl Keglevich Dry

2 cl succo di lime e slide di cetriolo

Top di ginger beer

Guarnizione slide di cetriolo e foglia di menta

**K-FRUIT MULE Melone**

2 cl KeglevichMelone

2 cl Keglevich Dry

2 cl succo di arancia e timo pestato

Top di ginger beer

Guarnizione rametto di timo e zest d’arancia

**K-FRUIT MULE Limone**

2 cl KeglevichLimone

2 cl Keglevich Dry

1 cl succo di limone, peperoncino tritato e foglia di alloro pestata

Top di ginger beer

Guarnizione foglia di alloro

**K-FRUIT MULE Frutti di Bosco**

2 cl Keglevich Frutti di Bosco

2 cl Keglevich Dry

1 cl succo di limone e menta pestata

Top di ginger beer

Guarnizione rametto di menta, 2 lamponi e spolverata di zucchero a velo

**K-FRUIT MULE Liquirizia**

4 cl KeglevichLiquirizia

1 cl succo di limone e pezzetto di finocchio pestato

Top di ginger beer

Guarnizione pezzetto di finocchio e spolverata di polvere di liquirizia amara

**K-FRUIT MULE Cocco&Lampone**

3 cl Keglevich Cocco&Lampone

1 cl Keglevich Dry

1 cl succo di lime e un cubetto di ananas pestato

Top di ginger beer

Guarnizione foglia di ananas, lampone e cocco

**K-FRUIT MULE Ginseng e Guaranà**

2 cl Keglevich Ginseng e Guaranà

2 cl Keglevich Dry

1 cl succo di lime e polvere di cannella

Top di ginger beer

Guarnizione stecca di cannella e rondella di lime