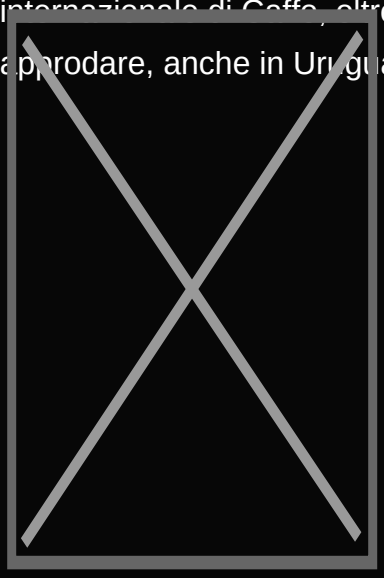
Caffo presenta i cocktail estivi con Vecchio Amaro del Capo

capotonic-184f8beb

La Distilleria F.lli Caffo porta un soffio d'estate con due nuovi cocktail dal sapore inconfondibilmente esotico. Il concorso "Vecchio Amaro del Capo - Cocktail Competition Sud America" ha premiato due bartender in arrivo dal continente americano, Frank Sleimaker Sosa, dal locale The Hole di Buenos Aires, (Argentina) e Claudio Gambetta dal Piso Uno di Santiago (Cile). A conferma dell'anima internazionale di Caffo, oltre agli altri Paesi Sud americani in cui è già presente, il Gruppo è pronto ad approdare, anche in Uruguay e Paraguay.



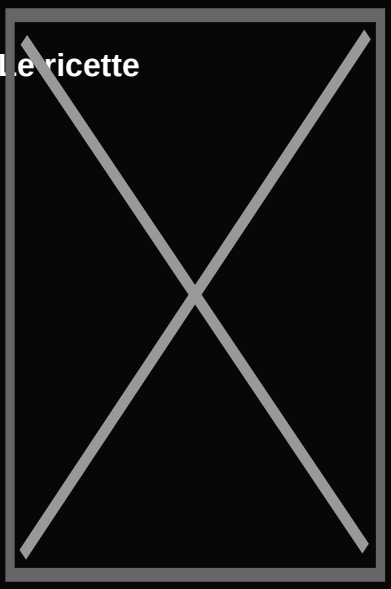
Le ricette elaborate dai vincitori del concorso sono state create su misura per Vecchio Amaro del Capo e sottolineano l'anima "mixology" di uno degli amari più amati a livello internazionale. Grazie ai toni aromatici e alle sue caratteristiche sensoriali il Vecchio Amaro del Capo diventa una base perfetta da cui partire per aprire la strada a innovazioni e sperimentazioni e creare nuovi trend, complice uno sguardo proiettato verso il futuro a partire da un’amaro della tradizione.

Capo d'Oro, invenzione di Sleimaker Sosa, ricorda gli odori della sua terra di provenienza ed è frutto di ingredienti miscelati con tecniche speciali. In cerca dell'equilibrio perfetto, questo cocktail ben si

adatta all'essenza di Vecchio Amaro del Capo.

Coctel flor de spritz, creazione di Gambetta, color del tramonto, è ideale per un aperitivo fresco dal sapore semplice e sofisticato. Il classico piacere dello spritz viene guarnito dalle note fresche e dal profumo degli agrumi.

Le ricette



Capo d'Oro

1,5 cl succo di lime
1,5 cl sciroppo semplice
3 cl succo di mango tostato
3 cl vino bianco
4,5 cl Vecchio Amaro del Capo
decorato con menta

Coctel flor de spritz
3 cl Vecchio Amaro del Capo
2 cl aperitivo Mezzodì Caffo
3 cl sciroppo e succo di pompelmo
12 cl prosecco frizzante
spruzzata di soda
decorato con limone e menta

I due nuovi cocktail sono entrati a far parte del ricettario ufficiale della distilleria Caffo, insieme a classici quale il Capo Tonic, apprezzatissimo e facile da preparare.

Capo Tonic

Versare in un bicchiere pieno di ghiaccio 40 ml di Vecchio Amaro del Capo, aggiungere 100 ml di acqua tonica e 10 ml di succo di lime. Mescolare bene il tutto e aggiungere come ultimo tocco uno spicchio di lime o limone.