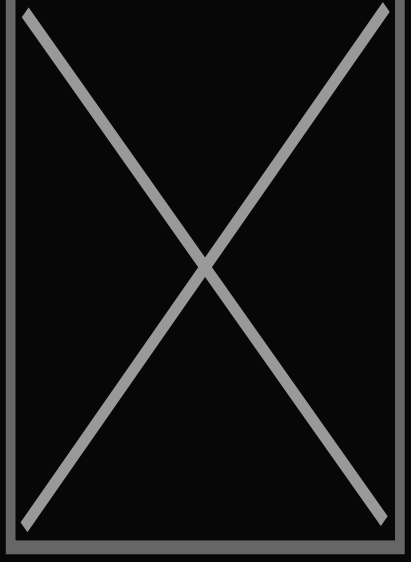
Mavi Drink distribuirà in Italia i prodotti Cocalero

cocalero-group-8eece84f

Gli spirits Cocalero nelle varianti Cocalero Clasico, Cocalero Negro e Cocalero De Altura, si ispirano ai sapori e alla cultura sudamericana. Il nome si rifà ai tipici agricoltori di foglie di coca delle Ande, che sin dai tempi degli Incas, coltivavano con cura le coltivazioni di foglie di coca. Queste sono parte integrante della dieta dei cocaleros e svolgono un ruolo importante nella cultura andina. Le foglie sono usate per sopprimere il mal di montagna e per ridurre i sintomi di fame, sete e dolore; inoltre sono fonte di energia e aumentano la resistenza. Il processo di lavorazione è molto simile a quello utilizzato nell'industria dei profumi, la distillazione a vapore infatti consente di estrarre i complessi sapori e gli oli essenziali da ogni botanica. Il distillato finale è poi miscelato sapientemente ad una ricetta segreta ed esclusiva.

Cocalero Clásico è realizzato con una selezione di 17 botaniche provenienti da tutto il mondo ma radicate in Sud America. Tra queste vi sono le foglie di coca, ginseng, ginepro, guaranà, scorza d'arancia e zenzero. Il liquido verde brillante e il gusto fresco del ginepro, della menta e degli agrumi lo caratterizzano e lo rendono perfetto per la mixology.



Signature Serves

Coca Bomb: Cocalero & Energy Drink
Cocatonic: Cocalero - Fairy Queen Premium Fine Tonic Water - Slice di Lime
Cocaspritz: Cocalero - Prosecco Costaross DOCG - Fairy Queen Premium Fine Soda Water
Cocasour: Cocalero - Lime Juice - Bianco d’Uovo - Simple Syrup

Dal Cocalero Clasico nasce una versione Spicy con l’aggiunta di botaniche piccanti, come l’Aji Panca Pepper, il Locoto Pepper, il Guaranà e lo zenzero, il Cocalero Negro. Caratterizzato dal colore nero brillante e dal caramello dolce e una nota amara di lime e coca, è perfetto per un Negromule con Premium Spicy Ginger Beer Fairy Queen e una fettina di lime, o un Cocalibre.

Cocalero De Altura nasce nel 2017 grazie ad una partnership con una distilleria artigianale a La Paz, Bolivia. Questo prodotto di elevata qualità artigianale è destinato principalmente all'America Latina. Si tratta di un distillato unico nel suo genere, di altissima qualità e che alla perfezione riesce a racchiudere in sé la diversità dei sapori del Sud America. Un distillato superiore, complesso e con aromi vivaci. Sono infatti più di 20 le botaniche sudamericane, tra le quali Palo Santo, Coriandolo, scorza di limone, anice stellato, zenzero, copuazu, cacao, ginepro ed eucalipto, che insieme, in un alambicco di rame, riposano per un minimo di 30 giorni per raggiungere l'equilibrio perfetto. La distilleria è arroccata ad oltre 3500 metri sul livello del mare, all'ombra della Muela del Diablo, questo tipo di distillazione ad alta quota offre molti vantaggi, tra i quali un punto di ebollizione più basso Il distillato è poi tagliato con l'acqua purissima di sorgente della catena montuosa Cordillera Real.