Flagship Store Lavazza: nuovi CoffeeTail e cocktail inediti

cocktail-campari-bittersweet-paloma-958b909d

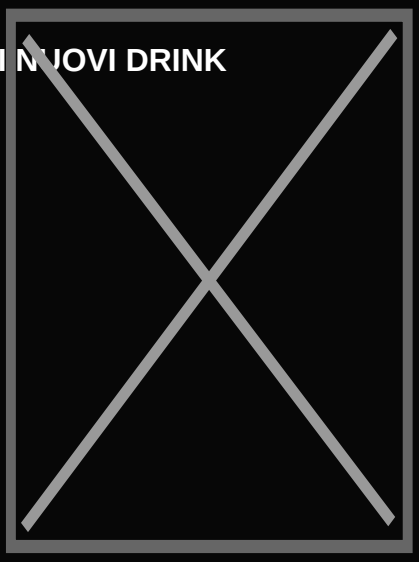
Con l’arrivo della nuova stagione, Lavazza, azienda leader in Italia nel mercato del caffè e tra i principali player riconosciuti a livello mondiale, rivoluziona il momento aperitivo del proprio Flagship Store. Sono 3 gli originali CoffeeTail Lavazza e i cocktail ideati in esclusiva da Campari Academy,che portano un’ondata d’estate nel cuore di Milano grazie a un mix di gusti inaspettati. L’esclusivo spazio Lavazza si conferma ancor a una volta come innovativo hub del food&beverage dove vivere esperienze di sapore uniche grazie all’arte della miscelazione dei migliori bartender di Campari Academy combinata alla sperimentazione e all’eccellenza Lavazza.

Ad arricchire la selezione dei CoffeeTail Lavazza, ideati dalla creatività del TrainingCenter, come CoffeeSpritz, PassionMe ed E-Tonic, arriva Coffee Bubble Sangria, un bubble drink con perle di caffè, fresco e leggero grazie all’aggiunta di Vermouth e Ginger Ale, che risponde agli ultimi trend della mixology. 2 i twist realizzati in esclusiva da Campari Academy, che reinterpretano classici dalle note esotiche. Milano Mule, ispirato al cocktail più trendy del momento a base di Vermouth bianco e zenzero e arricchito dalle note delicate della tonica ai fiori di sambuco, e Bittersweet Paloma, un blend tra un Paloma e un Garibaldi, in cui si uniscono l’amarezza del bitter, la freschezza degli aromi di pompelmo rosa e arancia e l’Espolon reposado, che dona mineralità e note di agave cotto. Questi innovativi mix vanno ad aggiungersi alle altre originali proposte di Campari Academy come il NuvolaSpritz e il NegroniColdBrew, due fra i drink più apprezzati di Piazza San Fedele 2.

Le nuove proposte per l’aperitivo firmate Lavazza e Campari sono accompagnate da creazioni di food pairing ricercate, nate dal rapporto ultraventennale – basato sull’impegno verso l’eccellenza e la sperimentazione – di Lavazza con la Top Gastronomy, che nel corso degli anni ha dato vita ad abbinamenti inediti. Infine, per celebrare queste novità il Flagship Store ha dedicato a tutti i coffee lovers e agli appassionati della mixology uno speciale evento durante il quale provare in anteprima gli innovativi CoffeeTail e cocktail e dare il benvenuto all’estate con una serata in compagnia di esclusive

live performance musicali,in cui il sound moderno del dj set con loop station incontra il ritmo esotico delle percussioni provenienti dai luoghi d’origine del caffè.

I NUOVI DRINK



COFFEE BUBBLE SANGRIA

Ingredienti
1oz Vermouth Martini Bianco
1oz Ginger Ale
4oz ghiaccio tritato
1/3oz sciroppo di zucchero
1 foglia di menta
7g perledi caffè

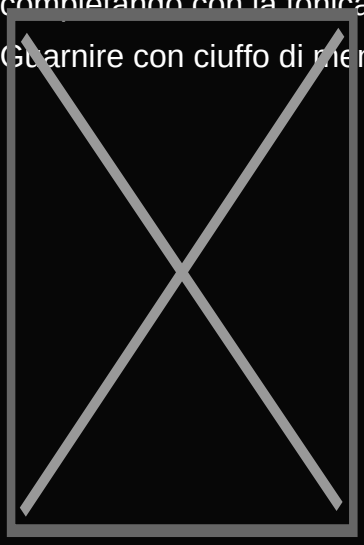
Preparazione
Riempire il bicchiere di ghiaccio tritato.
Aggiungere il Vermouth, lo sciroppo di zucchero ed il Ginger Ale.
Mescolare leggermente e finire con perle di caffè e foglie di menta.

BITTERSWEET PALOMA

Ingredienti
30 ml EspolonReposado
20 ml Campari
15 ml Sciroppo d’agave
40 ml Citrus Mix (25 ml spremuta arancia –15 ml spremuta limone)

Top Thomas Henry Soda pompelmo rosa
Ciuffo di menta

Preparazione
In un bicchiere tumbler versare del ghiaccio e aggiungere il tequila, il Campari e lo sciroppo d’agave.
Preparare un mix di arancia e limone spremuti e mescolare il cocktail completando con la tonica al pompelmo rosa.
Guarnire con ciuffo di menta fresca e zest di limone.



MILANO MULE

Ingredienti
60ml Cinzano Vermouth Bianco
15ml Limonespremuto
4 drops Ginger bitter
Top Thomas Henry Elderflower Tonic
Ciuffo di menta e Zest di limone

Preparazione
Versare il ghiaccio in un calice da aperitivo.
Aggiungere il Vermouth bianco ed il limone spremuto.
Dosare 4 gocce di ginger bitter concentrato e diluire il drink con una tonica ai fiori di sambuco.
Guarnire con ciuffo di menta fresca e zest di limone.