Keglevich presenta i nuovi K-Fruit Mule

k-fruit-mule-pesca-b941a347

Keglevich presenta ufficialmente la sua nuova drinking proposition basata sulla rivisitazione del Moscow Mule, il più famoso cocktail a base vodka dei tempi moderni. Nascono cosìi K-Fruit Mule, una parade di 10 moscow mule alla frutta capaci di celebrare il ritorno ad una miscelazione divertente, leggera, versatile e adatta ai palati di tutti. Il brand riafferma così, la personalità della vodka, interpretando le nuove frontiere della mixology, che torna ad essere più “democratica” e meno ricercata, ma perfettamente capace di incontrare i gusti di tutti.

“La vodka sta riprendendo la sua rivincita su quei bartender della new cocktail craze che nei suoi confronti hanno operato una "obiezione di coscienza professionale" – afferma **Fabio Bacchi**, bartender, barmanager, fondatore ed editore di Bartales *-In un momento storico in cui vi è un ritorno a una miscelazione divertente e leggera rispetto a una ricerca spesso esagerata che ha accompagnato gli ultimi anni della bartending craze 2.0, la vodka sublima il suo punto di forza in una miscelazione versatile e coniugabile ad ogni gusto e latitudine”.*

Perfettamente al passo con i tempi e in linea con il nuovo mood, Keglevich ha introdotto i K-Fruit Mule,moscow mule a base di vodka alla frutta e realizzati in collaborazione con un prestigioso pool di bartender. La Vodka alla Frutta, quindi, fa il suo debutto come protagonista, rivelando la sua versatilità e interpretando le nuove frontiere della mixology. Le dieci ricette di K- Fruite Mule hanno personalità differenti, sanno sorprendere, intrigare e stupire, rispondendo ai gusti del consumatore e ai trend del momento. Declinazioni diverse, dunque, di un distillato che resta sempre e comunque lo spirito caratterizzante di molti drink divenuti ormai rituali del bere mix come racconta Fabio Bacchi: *“La vodka si apprezza nelle qualità del suo processo di distillazione e della materia prima. È lo spirito caratterizzante di molti dei drink più bevuti nel mondo, schietti, sinceri, trasversali, nei quali si riconoscono generazioni di consumatori, drink che sono divenuti rituali del bere mix. I rituali di consumo della vodka avvicinano le persone, creano un senso di comunità nel quale generazioni di consumatori si riconoscono attraverso il fascino di drink divenuti pietre miliari della mixability. Moscow Mule, Vodka Martini, Russian Spring Punch, Espresso Martini, Cosmpolitan, Kamikaze, trovano nella*

loro semplicità di esecuzione l' espressione di gusti universali e riconoscibili da tutti."

Una nuova filosofia creativa del bere quella firmata Keglevich, un'interpretazione di un grande classico che si adatta ad ogni occasione e dall'aperitivo lungo tutta la notte.

"I nuovi K-Fruit Mule- conclude Fabio Bacchi - *rappresentano un modo di bere mix light, informale ma elegante, adatto ad ogni momento della giornata. Invitanti alla vista, profumati e gustosi i K-Fruit Mule rappresentano il perfetto equilibrio tra vista, olfatto e palato. In ogni bar la vodka è il jolly a cui ogni bartender ricorre come un passepartout universale, un testimone discreto e sempre attento a giocare il suo ruolo primario nei drink.*



Le 10 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 Keglevich Melone
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 Keglevich Limone
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 Keglevich Liquirizia
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

K-FRUIT MULE Pesca
2 cl Keglevich Pesca
2 cl Keglevich Dry
1 cl succo di lime e menta pestata
Top di ginger beer

Guarnizione di menta e ribes rosso

K-FRUIT MULE Mela

4 cl Keglevich Mela Verde
1 cl succo di lime
Polvere di cannella qb
Top di ginger beer
Guarnizione di cannella e mela

K-FRUIT MULE Fragola

2 cl Keglevich Fragola
2 cl Keglevich Dry
1 cl succo di lime e basilico pestato
Top di ginger beer
Guarnizione di basilico