Keglevich presenta il nuovo K-Fruit Mule Capodanno

k-fruit-mule-capodanno-trade-e643cd38

Il countdown per accogliere il nuovo anno sta per iniziare e puntualmente fervono i preparativi per la lunga e magica notte di San Silvestro. Per un anno che se ne va, uno nuovo è pronto a prenderne il posto e brindare diventa quasi un imperativo. Per rendere questo momento speciale serve un cocktail all'altezza: inedito, elegante e sorprendentemente creativo, che sappia parlare al palato e alle emozioni.

Ancora una volta Keglevich ha raccolto la sfida, creando per l'occasione più sparkling dell'anno il K-Fruit Mule Happy New YearEdition, ultimo natodella famiglia dei K-Fruit Mule per chiudere il 2019 "col botto".Una nuova proposta dedicata al mondo della miscelazione che va ad arricchire la gamma dei K-Fruit Mule, con un mix equilibrato e innovativo di ingredienti che combinati insieme danno vita ad una parade di gusti inaspettata. Il K-Fruit Mule Happy New YearEdition è firmato ancora una volta da Vincenzo Losappio, bartender del Gin FishTasty and Tonic di Barletta, da 15 anni nel settore della hospitality e sempre attento ai trend della mixology tanto da aver reinterpretato il drink più popolare a base vodka in una versione per le feste, low alcol e fruttata.

Il nuovo K-Fruit Mule conquista i palati di tutte le età grazie al suo carattere fresco e dissetante dove melograno e pepe nero vanno ad aggiungere un tono decisamente speziato al drink, Keglevich Dry dona corpo e struttura, Keglevich Fragola si equilibra in morbidezza esaltando la sua flessibilità in miscelazione.

K-FRUIT MULE CAPODANNO

- 2 cl Keglevich Dry
- 2,5 cl Keglevich Fragola
- 1 cl succo di lime
- 4 cl succo di melograno
- Spolverata pepe nero

- Top ginger beer

Glass:mug
Garnish: lime disidratato e chicchi di melograno/Ribes rosso, finocchietto selvatico e spolverata di zucchero a velo
Modalità di preparazione:build. Versare tutti gli ingredienti nel bicchiere, mescolare leggermente, aggiungere ghiaccio e Ginger Beer