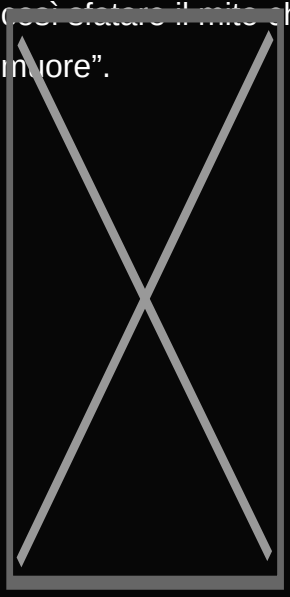
Low alcohol trend, la risposta Keglevich con i K-Fruit Mule

liquirizia-67dbbfda

Una delle tendenze in corso del bere miscelato vede ormai tra i principali protagonisti i **low alcohol drink**. Sono diversi i motivi che portano il consumatore a prediligere questo genere di cocktail. Sicuramente ci sono le nuove norme che regolamentano la guida e le campagne sul “bere responsabile e consapevole” promosse dalle stesse aziende del beverage.

Inoltre, uno dei fattori che incide maggiormente è la crescente attenzione al tema del **benessere**. Una tendenza, quella healthy, che coinvolge e appassiona in particolar modo il pubblico dei giovani. Si può così sfatare il mito che “ogni volta che un cliente chiede un cocktail leggero o virgin un bartender minore”.



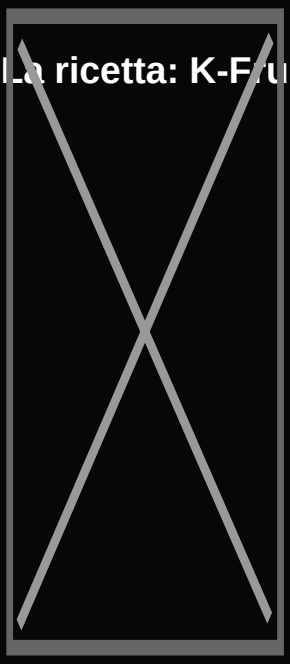
Keglevich è tra i protagonisti del low alchol trend grazie ai **K-Fruit Mule**, i

Moscow Mule a base di vodka alla frutta, semplici e veloci nell’esecuzione, istantanei nel gusto, e naturalmente a bassa gradazione alcolica, risultando così perfetti per chi non vuole rinunciare al peccato di gola durante l’aperitivo ma senza esagerare.

I K-Fruit Mule inoltre rispondono all’esigenza di una mixology che vuole sperimentare nuove combinazioni di gusto e sapori grazie alle 10 varianti di vodka Keglevich alla frutta che danno vita a **10 twist di Moscow Mule** colorati e gustosi.

La piacevolezza dei K-Fruit Mule al palato è figlia di una vodka di qualità. La materia prima accuratamente selezionata è l’inizio del viaggio produttivo di Keglevich: una miscela di 100% puro grano a chicchi integri e acqua, a PH neutro, naturalmente povera di sali minerali. Nelle varianti alla frutta si aggiungono solo veri succhi di frutta in concentrazione molto alta e nessun colorante. Il processo produttivo è stato perfezionato passando da 3 a 6 cicli di distillazione, il doppio della ricetta precedente e 2 cicli di filtrazione.

La ricetta: K-Fruit Mule Liquirizia



Ingredienti:

4 cl Keglevich Liquirizia
1 cl succo di limone e pezzetto di finocchio pestato
Top di ginger beer
Tecnica: build
Bicchiere: mug Keglevich
Guarnizione: pezzetto di finocchio e spolverata di polvere di liquirizia amara

Preparazione:
1 Aggiungere il succo di lime
2 Aggiungere e/o Pestare l’ingrediente “speciale”
3 Versare Keglevich Vodka

4 Riempire la mug Keglevich di ghiaccio

5 Aggiungere la ginger beer a riempimento, mescolare e guarnire