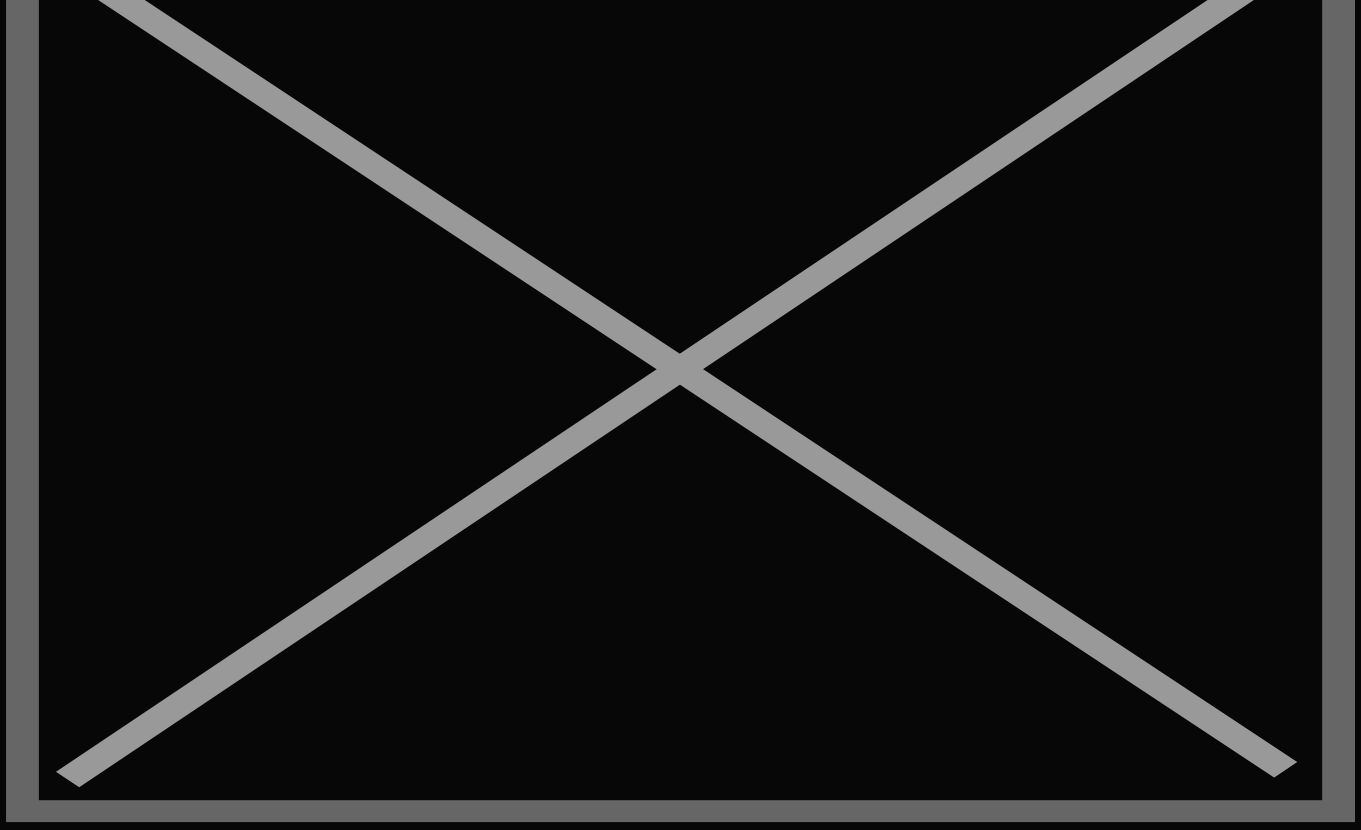
Nascono i Cocktail Baladin nel formato easy to drink

cocktail-baladin-gruppo-3e0c1f1a

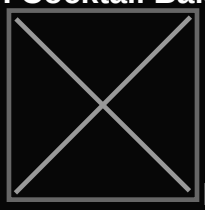
Dall’inarrestabile visione innovativa di Teo Musso, nascono i Cocktail Baladin. L’idea è proporre “Il tuo drink preferito, firmato Baladin” e per farlo è nato un progetto che non ha lasciato nulla al caso, dalla scelta della ricetta dei cocktail alla filiera degli ingredienti e all’utilizzo di un packaging ecologico che propone un approccio nuovo al consumo informale. I 6 cocktail Baladin ripropongono dunque dei classici della miscelazione, reinterpretando la ricetta con ingredienti innovativi, tutti riconducibili alla filiera produttiva di Baladin. Dei “twist on classic” a basso contenuto alcolico, che utilizzano liquoristica originale creata con alcol distillato dalla birra Baladin. L'idea è nata per dare nuova vita alla birra in stock che non si è potuta consumare a causa del lockdown ma che - in realtà - ha stimolato un approccio ancora più in linea col pensiero Baladin di voler creare quanto più possibile, una filiera corta e controllata.



Tre

sono “Beer Cocktail” perché utilizzano principalmente birra, ovviamente, 100% italiana. Un packaging innovativo, eco sostenibile, rende semplice il consumo del prodotto. Si tratta della lattina in alluminio con apertura 360 End del produttore Crown, di cui Baladin detiene un’esclusiva di utilizzo per l’Italia. Questo sistema permette di eliminare completamente il coperchio trasformando la lattina in un bicchiere. Studiati per essere proposti molto freschi, gustandoli dalla lattina o con ghiaccio se serviti in bicchiere.

I Cocktail Baladin



BEER HUGO – 6,3% vol.

“L’aperitivo glamour, ancora più gustoso” con birra Isaac, fiori di sambuco e menta. Al naso note floreali che si ritrovano in bocca accompagnate da sentori di menta e agrume della birra.

**BEER AMERICANO – 7,0% vol.**

“Il gusto aromatico e amaro dell’aperitivo italiano per eccellenza” con birra Baladin 4.8 e il bitter italiano Nuvolari prodotto dagli amici di Affini Torino. Al naso note speziate di vermouth e bitter. In bocca la genziana, l’artemisia e note agrumate di chinotto con un finale amaro di luppolo.

**MOSCOW BEER – 6,5% vol.**

“La storico cocktail delicatamente piccante ancora più ricco” con birra Sud di Baladin e Ginger Beer Baladin. Al naso note speziate di zenzero e agrumate della birra che si ritrovano in bocca con un delicato sentore di luppolo e una chiusura fresca e piccante.

**SIDRO SPRITZ – 5,3% vol.**

“Il cocktail italiano più bevuto nel mondo ma con sidro di mele 100% italiane”. Al naso con note di mandarino, speziate da bitter e fresche di mela del Sidro Baladin. In bocca un equilibrio di agrumi, erbe amare e un finale fragrante di mela verde.

**BEERMOUTH & TONIC – 6,0% vol.**

“Il Beermouth Baladin reinterpreta un grande classico grazie alla maestria del maestro Dennis Zoppi” con vermouth di birra e Tonica al Fieno di Baladin. Al naso sentori speziati e moderatamente balsamici. In bocca note lievemente amaricanti si alternano alle fresche scorze di agrumi. Il finale ha un piacevole tocco citrico.

**GIN & TONIC – 6,7% vol.**

“Il mix più apprezzato del momento, con distillato di birra e tonica italiana” con gin prodotto dalla

Distilleria Quaglia con alcol distillato da birra e Tonica Baladin. Al naso ginepro, note floreali e citriche. In bocca è pulito, amaro e floreale con un piacevole sentore di rosa e agrumato di bergamotto.