Mixer soft drink, Fever-Tree lancia Sparkling Pink Grapefruit

fever-tree-sparkling-pink-grapefruit-91653b09

Fever-Tree, marchio noto per la sua gamma premium di mixer soft drink per la miscelazione, presenta dopo oltre 5 anni una nuova referenza per il mercato italiano: **Sparkling Pink Grapefruit**.

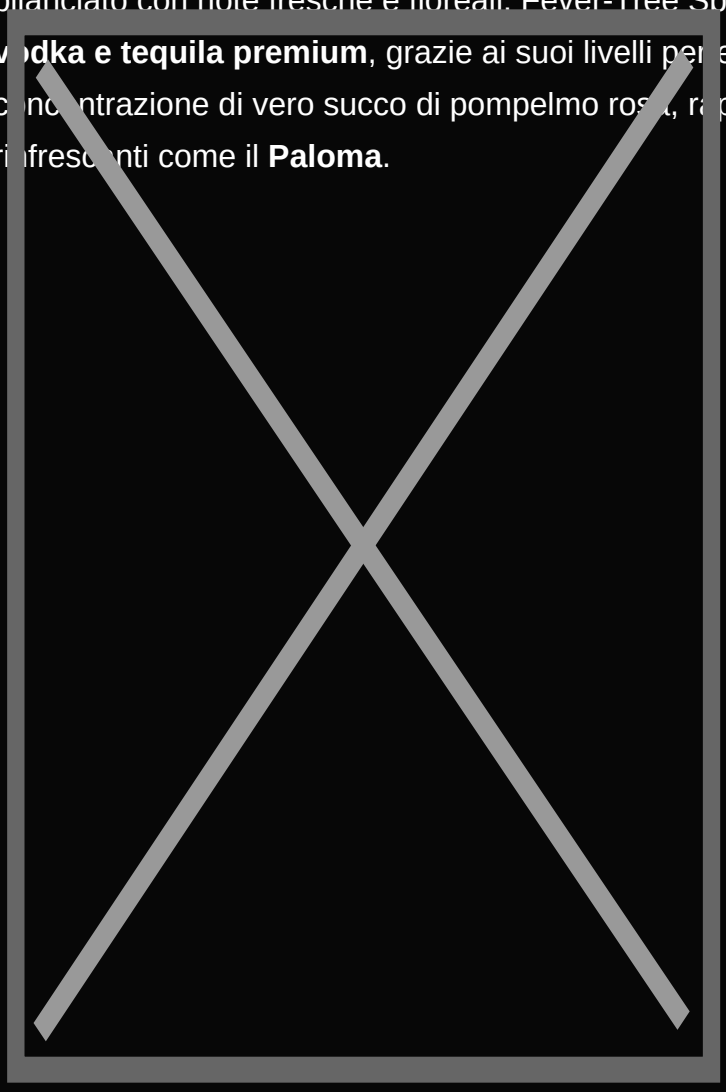


“Fever-Tree ha deciso di investire nel mercato italiano introducendo una nuova referenza da subito disponibile in alcuni bar selezionati dello stivale. La Sparkling Pink Grapefruit è stato il lancio di maggior successo nella storia di Fever-Tree negli Stati Uniti e l’Italia sarà il primo paese europeo a lanciarla per soddisfare le numerose richieste dei nostri clienti”, spiega **Filippo Colombo**, Country Manager di Fever-Tree Italia. “I nostri consumatori capiscono che se tre quarti del loro drink è il mixer, devono scegliere il migliore. In Fever-Tree abbiamo una profonda passione per il gusto, ci spingiamo fino in capo al mondo per trovare i migliori ingredienti per il drink perfetto. Con la stessa motivazione abbiamo cercato di creare la migliore soda al pompelmo”.

Questa referenza dall’intenso colore rosa è realizzata con vero **succo di pompelmi rosa della Florida raccolti a mano**. Come per le toniche Fever-Tree, tutti gli ingredienti sono naturali e di altissima qualità, caratteristica distintiva del brand. I pompelmi della Florida sono conosciuti in tutto il

mondo come l’eccellenza del pompelmo rosa grazie al perfetto rapporto amaro-dolce donato dal clima caldo e soleggiato e dal terreno fertile e ricco di sostanze organiche dove vengono coltivati. Fever-Tree Sparkling Pink Grapefruit, essendo priva di dolcificanti artificiali, contiene solo 30 calorie per bottiglia da 200 ml.

All’assaggio, il palato viene pervaso da un'esplosione iniziale di pompelmo rosa attentamente bilanciato con note fresche e floreali. Fever-Tree Sparkling Pink Grapefruit si abbina particolarmente a **vodka e tequila premium**, grazie ai suoi livelli perfetti di gassatura, alla sua rotondità e all’alta concentrazione di vero succo di pompelmo rosa, rappresentando il mixer ideale per cocktail rinfrescanti come il **Paloma**.



La ricetta: Fever-Tree Sparkling Paloma

Ingredienti:

¾ Fever-Tree Sparkling Pink Grapefruit

¼ di tequila

Preparazione:

Versare la tequila in un bicchiere highball, aggiungere il ghiaccio. Top con Fever-Tree Sparkling Pink Grapefruit. Guarnire con uno spicchio di pompelmo rosa.