Gimber, il nuovo drink analcolico arriva anche in Italia

10gimber-margarita-visual-155f8baf

Bere analcolico non è mai stato così cool. Non semplicemente un drink alcol free, ma un concentrato a base del miglior zenzero biologico da utilizzare anche nella mixology e in cucina. Non una bevanda e basta, ma un vero e proprio stile di vita all'insegna dell'healthy e della sostenibilità. Tutto questo e molto altro è Gimber, direttamente dal Belgio. Un drink analcolico pungente, con un lieve sentore di limone e un gusto aromatico e rinfrescante. Gimber è la nuova bevanda che nasce come risposta a tutti coloro che si trovano nella situazione in cui: "Preferirei non bere nulla di alcolico, ma non c'è nient'altro di interessante".



Ti sembra familiare? Frequentando l'ennesimo evento in cui gli unici drink erano bevande alcoliche o analcolici con un sovradosaggio di zucchero, o semplicemente acqua, Dimitri Oosterlynck – produttore belga di serie di animazione e amante dell'arte contemporanea – ha avuto una grande intuizione: alla fine del 2017 iniziò a cercare una bevanda che potesse ravvivare le sue papille gustative senza far girare la testa e dal momento che non riusciva a trovarne una, l'ha creata da solo. Ha provato tutti i tipi di combinazioni ed ingredienti, fino a un giorno di novembre 2017 dove è nato il mix giusto. "Mi sentivo come Willy Wonka, solo senza i ragazzi pazzi". Il risultato è un concentrato (non un estratto) ricco di tutti i benefici dello zenzero biologico peruviano, di limoni e di alcune erbe aromatiche (che rimangono top secret): una bevanda gustosa e rinfrescante con un'energia sorprendente. Ogni fine settimana Dimitri faceva per sé una bottiglia, ma ben presto gli

amici lo costrinsero a farle anche per loro. Sua moglie lo servì ai clienti nel suo negozio di decorazioni e Gimber divenne un successo locale immediato. Non è stato tutto sole, sorrisi e soda, ma presto persone con vibrazioni positive hanno iniziato a unirsi al progetto: nel 2018 è nato il primo negozio Gimber in Belgio e pian piano si è creato un team con una rete in forte espansione in tutta Europa.

Introdurre Gimber nel mercato come un concentrato è stata inizialmente una decisione ecologica. Considerando che la maggior parte degli ingredienti provengono dall'America Latina, si evita il trasporto inutile di acqua con la quale la bevanda va diluita (operazione da fare con acqua locale ovunque si consumi Gimber). Il concentrato diviene presto un grande trionfo e gli amanti di Gimber hanno iniziato a incorporarlo in tutti i tipi di ricette: non solo mockails e cocktail, ma anche come ingrediente in piatti dolci e salati.

Oggi Gimber si trova nei luoghi più alla moda. Il packaging è elegante, di design e contemporaneo.

COME USARE GIMBER

- Basta aggiungere acqua fresca e frizzante e servire Gimber
- Si può preparare un tè allo zenzero tonificante versando acqua calda.
- È anche ottimo mescolato con tè verde o nero, tisane o succo di mela caldo.
- Si può usare come distillato per rinfrescare i mocktail e cocktail.
- Gimber è anche un ingrediente creativo piatti salati e dolci.



PERCHÉ SCEGLIERE GIMBER

Gimber è realizzato con il 38% di zenzero premium, l'unica bevanda ad avere al suo interno così tanta materia prima preziosa concentrata. Ha note pepate e aromatiche ed è a basso contenuto di zucchero: contiene solo 3,3 g di zucchero di canna per 100 ml. Questo quantitativo è inferiore a quello contenuto nel latte e da 2 a 3 volte in meno rispetto al succo di mela. Non solo lo zenzero ha un sapore esplosivo, ma è anche sano grazie alla presenza del gingerolo: lo zenzero ha infatti proprietà antinfiammatorie e un effetto antibatterico, è ottimo per favorire la digestione, abbassa il colesterolo e ha molti altri benefici.

PRINCIPALI VANTAGGI

Parliamo di un concentrato, quindi gli amanti di Gimber possono rendere le loro bevande più o meno diluite a seconda dei loro gusti. E' anche un ingrediente per ispirare i buongustai a sperimentare nuove ricette. Scegliere Gimber non vuol dire semplicemente scegliere una bevanda, ma sposare un nuovo stile di vita lungo tutta la giornata: dal detox mattutino allo sport, dal pranzo con i piatti fusion alla sera tra amici e molto altro. Per il settore retail: un prodotto biologico & premium che farà tornare i consumatori per averne ancora. Si tratta di un vantaggio per i negozi che vogliono rispondere alla crescente esigenza di catene più corte e imballaggi ridotti. È anche ideale per concept store e gastronomie.

Per il settore Catering & Events: l'alternativa analcolica che fornisce sollievo immediato; bevanda premium dal sapore unico per bar e ristoranti; posizionamento premium & organico per eventi; facile da miscelare per cocktail e mocktail; margini interessanti.

Per gli Chef: ingrediente unico e versatile, da usare sia per il salato che per piatti dolci. Delizioso come aperitivo e per attivare le papille gustative. La bevanda perfetta per accompagnare piatti con salmone e carne affumicata, nonché pasti vegani e ayurvedici.

NOTE DI GUSTO

Secco, distinguibile, pungente. Il limone biologico gli conferisce un tocco fresco, leggermente amarognolo. La bevanda è completata dal sapore naturale di caramello dello zucchero di canna colombiano. 0 % di alcol 100 % biologico Dimensioni bottiglie: 20 ml, 200 ml, 500 ml, 700 ml.