Roner presenta Hot & Creamy, i cocktails per Halloween

cattura-di-schermata-93-e26ce308

In occasione della prossima festa di Halloween, Roner si prepara a festeggiare con una fantasiosa collezione di golosi cocktail Hot &Creamy dedicata alla zucca in tutte le sue declinazioni. Idee curiose ed insolite per divertirsi a creare ottimi mix con i classici Roner e adeguare anche il momento del cocktail allo spirito di Halloween. Ecco le proposte.

Veleno

- Centrifuga di zucca
- Williams Reserv

Cattura di schermata (94)

- zucchero di canna

Abracadabra

- Caldiff
- purea di zucca
- panna montata
- amaretti
- zucchero di canna

Black Cat

- Bombardino
- purea di zucca
- latte caldo
- schiuma di latte

- zucchero di canna
- noce moscata

Fantasma

- Chokito
- purea di zucca
- gelato alla vaniglia
- scaglie di cioccolato
- zucchero di canna
- Panna montata

Roner nasce nel 1946 quando Gottfried Roner iniziò a distillare, posizionando un primo alambicco nella casa di famiglia. A metà degli anni sessanta, subentra alla guida della società la seconda generazione: Andreas e Guenther Roner, forti del fatto di essere cresciuti tra gli alambicchi, entrano in azienda, la cui crescita ne ricava un'accelerazione. Gli anni 200 hanno invece visto l'avvento della terza generazione, artefice dell'ultimo ampliamento datato 2007: l'inaugurazione della nuova area che ospita le linee di imbottigliamento ed un magazzino completamente automatizzato