K-Fruit Mule Fragola, la ricetta a prova di bartender

keglevich-limited-edition-skyp-ordinary-beauty-2021-590054d9

Keglevich propone il K-Fruit Mule Fragola, realizzato ad hoc con la Limited Edition di Keglevich Dry lanciata in occasione della campagna #SkipOrdinaryBeauty.

Sfiziosa rivisitazione e valida alternativa del rinomato e inconfondibile Moscow Mule, il K-Fruit Mule Fragola è in grado di **conquistare anche i palati più esigenti**. Un cocktail semplice e intrigante, che unisce al ginger beer e al lime i profumi dolci e sensuali della fragola, regina indiscussa del bosco (e della festa) e il gusto lineare e intenso della forma più pura della vodka liscia, creando così un mix inaspettato con un ampio spettro di sfumature fruttate e aromatiche. Per chi ama sperimentare e gustare nuovi sapori senza però allontanarsi troppo dalla tradizione.

Il cocktail è realizzato con la Limited Edition lanciata in occasione della campagna #SkipOrdinaryBeauty. **Sei pezzi unici** nati dalla collaborazione con il collettivo milanese di artisti Orticanoodles, che ha portato la street art in bottiglia, rendendo ogni pezzo unico nel suo genere e creando delle piccole opere d’arte, tutte da collezionare.

Ingredienti:
- Keglevich Fragola
- Keglevich Dry Limited Edition
- Ginger beer
- Succo di lime
- Cubetti di ghiaccio
- Foglie di basilico fresco

Preparazione:
Per cominciare spremere il succo di mezzo lime nella mug metallica ramata e riempirla di cubetti di

ghiaccio fino all’orlo.
Versare Keglevich Fragola, Keglevich Dry Limited Edition e ginger beer e mixare.
Per rendere ancora più sfizioso il cocktail aggiungere delle foglie di basilico fresco pestate, prima di riempire la mug con il ghiaccio.
E per un tocco di colore in più guarnire con qualche fogliolina di basilico e lime tagliato a rondelle.