Bombay Sapphire, ecco due drink per stupire a San Valentino

20230202115803bombayvalentino-bceb21ab

Il giorno più romantico dell'anno è alle porte e **Bombay Sapphire** ha pensato alla selezione dei **drink più adatti per celebrare il 14 febbraio**. Che sia da sorseggiare mentre si fanno due chiacchiere prima di una passeggiata, per un aperitivo o per una cena romantica, la sera di San Valentino preparare un buon cocktail sarà una sorpresa apprezzata.

Un concentrato di botaniche selezionate a mano, sapientemente distillate per non disperdere i loro sapori e profumi unici. Il gusto fresco e aromatico, unito all'eleganza e alla raffinatezza di Bombay Sapphire lo rendono l'**alleato perfetto per sorprendere chi amiamo** in qualsiasi occasione.

BOMBAY SAPPHIRE BITTER SWEET
Un cocktail frizzante che unisce le note dolci e amare di Bombay Sapphire con quelle d'arancia di Martini Riserva Speciale Bitter, succo di limone e sciroppo di miele. Bombay Sapphire Bitter Sweet sa come conquistare il palato al primo sorso. La sfumatura rosata lo rende il cocktail ideale per rilassarsi e mettersi a proprio agio.

Ingredienti:

25ml Bombay Sapphire

15 ml Martini Riserva Speciale Bitter

15 ml Succo di limone appena spremuto

15 ml Sciroppo di miele (3 parti di miele / 1 parte di acqua)

125 ml Acqua tonica premium (refrigerata)

½ Fetta d'arancia

Procedimento:

Versare gli ingredienti in un bicchiere da vino grande (tranne la tonica). Riempire il bicchiere fino all'orlo con ghiaccio a cubetti. Aggiungere l'acqua tonica fredda e mescolare delicatamente per integrare i sapori. Completare con mezza fetta d'arancia come guarnizione prima di servire.

BOMBAY & TONIC – WITH A PINK TWIST

La quintessenza del classico Gin & Tonic, con uno speciale pink touch per celebrare la festa dell’amore. Bombay Gin & Tonic è il tipo giusto che conquista con la sua eleganza e raffinatezza senza tempo. Basta una guarnizione di lampone o una fetta di pompelmo rosa per esaltarne il lato più romantico.

Ingredienti:

50 ml Bombay Sapphire

100 ml Acqua tonica premium

Lampone o Fetta di pompelmo rosa

Procedimento:

Riempi il bicchiere balloon fino al bordo con ghiaccio a cubetti grandi. Versa 50 ml di Bombay Sapphire. Spremi il lime fresco e versarlo nel bicchiere. Completa con acqua tonica premium e guarnisci con lamponi o una fetta di pompelmo rosa.