Citric Blend, arriva in Italia il nuovo alleato dei bartender

20230207102327citricblend-250ml-b3e4220a

Presto sbarcherà sul mercato italiano **Citric Blend**, un'invenzione di Thomas Baert, titolare di Acidy Cartel e già creatore dei brand Blind Tiger gin, Mary White vodka e S?p?saw?.

Citric Blend è un **prodotto innovativo** e il 9 febbraio sarà ufficialmente **presentato presso il Dialogue di Brescia**, cocktail bar ispirato ai più famosi lounge club del mondo. Durante l'evento, organizzato anche con il contributo di Mangiatosa, sarà protagonista **Eddie Rudzinskas**, barista irlandese di fama internazionale, nonché fondatore della comunity Cocktails for you.

Attraverso le sue perfomance Eddie **presenterà al pubblico le caratteristiche e peculiarità di Citric Blend**. La miscela, composta da acqua, acido citrico, acido malico, fruttosio, sale e benzoato di sodio, rappresenta una **soluzione versatile per trovare nei drinks il giusto equilibrio tra dolce e aspro** e **aggiungere acidità ai liquori**.
A differenza dei succhi freschi, Citric Blend garantisce sempre un'acidità costante e una volta diluito può conservarsi per mesi senza ossidarsi. Una proprietà interessante e che **consente di allungare la shelf life dei cocktail predosati.**

Citric Blend arriva in Italia grazie all'attività di **Spirits & Colori** che ne è diventato da poco il **distributore**. Un ingresso che va ad arricchire ulteriormente il catalogo dell'azienda di Reggio Emilia da anni specializzata nella selezione, importazione e distribuzione sul territorio nazionale di distillati destinati a cocktail bar, trendy lounge bars e ristoranti.