San Valentino, tre cocktail piccanti a base di Jodhpur Spicy

20230208105652jodpur-77df7b8a

Mercanti di Spirits celebra l’amore con i cocktail piccanti a base di Jodhpur Spicy.

Jodhpur Spicy è un premium gin prodotto allo stesso modo del classico Jodhpur London dry Gin, con l’**utilizzo di 13 botaniche**, di cui 4 provenienti dall’India (zenzero, semi di ajowan, cumino e cardamomo nero) e 4 distillazioni, l’ultima con l’aggiunta di un macerato di agrumi nel distillatore.
Si distingue da quest’ultimo per l’aggiunta di **peperoncino rosso, pepe nero, pepe bianco, peperoncino verde e cumino**, che gli conferiscono un gusto unico ed estremamente piccante, caldo e speziato.

Le proposte di cocktail per celebrare San Valentino

SPICY CHARM

Ingredienti:

20 ml Jodhpur Spicy Gin

45 ml Mezcal Planta Santa Joven

65 ml Succo di Pompelmo

25 ml Zucchero Liquido

2 Dash di Angostura

Albume d’Uovo

Procedimento:
Versare tutti gli ingredienti in uno shaker pieno di cubetti di ghiaccio e shakerare delicatamente. Filtrare e versare in un bicchiere pieno di ghiaccio. Guarnire con scorza d’arancia e peperoncino fresco.

SPICY ARANCIA E PEPERONCINO

Ingredienti:
50 ml Jodhpur Spicy Gin

Premium Spicy Ginger Beer Fairy Queen

1 Slice d’Arancia

1 Peperoncino Fresco

Procedimento:

Raffreddare il ballon con 5 cubetti di ghiaccio, rimuovere l’acqua in eccesso e versare 50 ml di Jodhpur Spicy Gin. Colmare delicatamente con la Ginger Beer Fairy Queen e aggiungere uno slice d’arancia e un peperoncino fresco.

SPICY SNAPPER

Ingredienti:
60 ml Jodhpur Spicy Gin

120 ml Succo di Pomodoro

1 Dash di Tabasco

Procedimento:

Versare in un highball pieno di ghiaccio prima il gin e poi il succo di pomodoro, aggiungere il tabasco e mescolare. Infine, decorare con un gambo di sedano.