Fabbri crea un twist dell’Italian Collins per brindare all'Italia liberata

20230414112445fabbri-9e3c8f46

In occasione della festività del 25 aprile, Fabbri ha creato **un twist dell’Italian Collins** impiegando solamente **ingredienti made in Italy**. Il Fabbri Italian Collins fa parte della famiglia dei Collins che è composta da long drink dal gusto aspro dovuto alla presenza di succo di limone, a base di spirits, zucchero e acqua tonica o soda. Il loro nome deriva dal Collins, il bicchiere alto dove viene servito “on the rocks”.

Nel Fabbri Italian Collins ci sono **45 ml di Fabbri Dry Gin, 30 ml di succo di limone, 15 ml di Mixybar Plus Zucchero Italiano e 60 ml di soda.**

Il garnish perfetto per questo cocktail è un prodotto nato negli anni ’30 e da pochissimo tempo rientrato nelle proposte dell’azienda bolognese: le **“Ciliege Speciali”**. Speciali non solo per la mancanza della “i” che riporta la mente all’italiano degli Anni ’20 ma perché sono naturalmente rosse e succose.