Borsci si apre al mondo della pasticceria: arriva la linea Mastro Borsci

20240117181024borscihead-433797d3

Elisir Borsci si avvicina al mondo della pasticceria professionale con quattro creme dai profumi e dai sapori ispirati ai liquori S.Marzano Borsci, Vecchio Amaro del Capo, Clementino della Piana e CafCaffè Borsci.

La linea si chiama **Mastro Borsci** e conta su **creme leggermente alcoliche** utilizzabili per farcire lievitati post forno, o ganache per cioccolato, o macarons per crepes e waffle, o per cremini anche a temperature negative, oppure miscelate con crema pasticcera, chantilly o panna.

LA LINEA MASTRO BORSCI

La linea Mastro Borsci, che debutterà proprio in occasione della kermesse riminese, è dedicata al mondo della pasticceria professionale e conta su **creme leggermente alcoliche** utilizzabili per **farcire lievitati post forno o ganache** per cioccolato o macarons per crepes e waffle o per cremini anche a temperature negative, oppure **miscelate con crema pasticcera, chantilly o panna**.
"In fiera faremo assaggiare le novità abbinando le creme a cannoli, gusci di cioccolato, babà, tartellette e tante altre leccornie, a dimostrazione che il loro uso non ha limiti proprio come la creatività e l'immaginazione dei pasticceri" spiega **Roberto Lippolis**, direttore dello stabilimento Borsci di Taranto.

Il BORSCINO

Tra le novità più recenti messe a segno da Borsci c'è **il Borscino**, una ricetta secondo cui si versa Elisir Borsci S. Marzano in uno speciale bicchierino e poi si aggiunge la crema al caffè presente nei granitori avendo cura di ruotare il bicchierino in modo che si crei la variegatura.
Facile da fare e semplicissimo da gustare: si inizia dalla crema al caffè per poi tuffare il cucchiaino e mescolare il tutto. Chi preferisce, può lasciare sul fondo il liquore per berlo alla fine. Un **trittico di sapori** che mette insieme il **dessert, il gusto del caffè e il tradizionale ammazzacaffè.**

"Con le sue caratteristiche, il Borscino è destinato a diventare un classico al ristorante o al bar e un modo per gli esercenti e ristoratori di ottenere maggiore marginalità su prodotti che già hanno a disposizione", dichiara **Fabrizio Gulì**, Global Chief Marketing Officer di Gruppo Caffo 1915.

LO SPUMONE DI CONVERSANO

Tra le tante specialità a base di Elisir Borsci S. Marzano che si potranno assaggiare al Sigep, ci sarà anche lo **Spumone di Conversano**, un prodotto di gelateria locale che si colloca tra quei beni artigianali storici creati con una ricetta che fonda le sue radici su eccellenze provenienti dal territorio pugliese come il liquore Elisir Borsci S. Marzano, inserito nel disciplinare dello Spumone tra gli ingredienti della ricetta.
Proprio allo Spumone di Conversano è stato attribuito pochi giorni fa il **marchio De.C.O.** (Denominazione Comunale di Origine).

ALTRE SPECIALITA'

Al Sigep di Rimini, dove l'azienda presenterà le novità presso il **Padiglione A3 Stand 053**, un posto di rilievo sarà dedicato alla **Riserva del 180° Anniversario**, una special edition dell'Elisir Borsci S.Marzano a base alcolica di 45 gradi, da gustare a piccoli sorsi per apprezzare l'altissima qualità dei suoi ingredienti, tra questi, il rhum agricolo ricavato esclusivamente dalla fermentazione del puro succo di canna da zucchero, invecchiato per almeno otto anni in fusti di rovere che conferisce al prodotto un gusto più morbido, fruttato e aromatico e lo rende un liquore da fine pasto o da meditazione.

Non mancheranno poi i **Bon Borsci**, le praline di cioccolato ripiene di morbida crema pasticcera all'Elisir Borsci (oltre alle altre praline ai gusti Vecchio Amaro del Capo e Vecchio Amaro del Capo Red Hot Edition, Limoncino Portofino, CafCaffè e Grappa Mangilli) e si potranno assaggiare i **panettoni farciti** con la crema Mastro Borsci al Borsci S. Marzano oppure con la crema al Vecchio Amaro del Capo.

Per finire, **alla Vip Lounge (pad. B5)**, una special area riservata con ingresso ad invito, dedicata a eventi speciali, Gruppo Caffo 1915 sarà presente con i suoi prodotti più rappresentativi, primo tra tutti Vecchio Amaro del Capo, la versione piccante al peperoncino **Red Hot Edition**, Elisir Borsci S. Marzano, Emporia Gin e le toniche Bisleri.

"Quest'anno la partecipazione al Sigep è una scelta determinata dal desiderio di assumere un ruolo sempre più centrale anche nel settore dolciario. Abbiamo sempre creduto in Elisir Borsci S. Marzano,

simbolo della tradizione liquoristica italiana da oltre 180 anni. Siamo fieri di averne preservato la tradizione e la storia ed è ora tempo che Borsci assuma il ruolo centrale che gli spetta” conclude **Nuccio Caffo**, Amministratore Delegato del Gruppo Caffo.