Toniche e sode, ecco la nuova linea Polara ‘53

20240408162446polara-fa2093d7

Frutto di un **lavoro di circa un biennio** e del coinvolgimento di un **team di bartender guidato da Chiara Mascellaro**, già **campionessa mondiale** e astro nascente al femminile nel mondo della mixology, **Polara '53** è il nuovo brand con cui Polara porta gli agrumi e le erbe aromatiche siciliane nel mondo delle toniche e delle sode.

Realizzate al 100% con **ingredienti naturali**, con **ridotte quantità di zucchero** e una bolla grande e persistente, le otto referenze hanno l’ambizione di **conquistare il mercato dei cocktail bar internazionali** facendo leva su quella “vita di Sicilia” racchiusa in ogni bottiglietta che solo chi vive o ha visitato l’isola riesce a comprendere fino in fondo.

"Abbiamo voluto applicare al mondo dei soft drink ciò che è avvenuto in Sicilia nella cucina e nella pasticceria: oggi i bartender e i mixologist hanno bisogno di prodotti di altissima qualità per i loro cocktail e noi vogliamo offrire l’eccellenza”, ha detto **Carmelo Polara**, ad dell’omonima azienda siciliana.

Indian Tonic
La Indian Tonic e? una tonica che premia il gusto e valorizza tutti gli elementi di un drink. Meno zucchero, gusto pulito e secco, bolla grossa e persistente e tutti i sentori di Sicilia con gli aromi naturali di limone, arancia tarocco e amara, ginepro... il mix perfetto per esaltare i drink senza coprirne i sapori.

Mediterranean Tonic
Un'armonia di aromi dolci ma pungenti, tondi e pieni. E? una tonica aromatica, elegante e interessante, che racchiude il profumo di agrumi mixando aromi naturali di pompelmo e arancia con le note del chinino e, come la Indian, presenta una ridotta quantita? di zucchero. Perfetta per la preparazione di ogni tipologia di drink e per stuzzicare la fantasia dei bartender.

Botanical Tonic
Una promessa di freschezza: lime, lemongrass e basilico, questo il mix perfetto di una tonica pensata per drink dissetanti, dal carattere deciso ma delicato, per far vivere un'esperienza di gusto, un’atmosfera rilassata e vivace delle estati in Sicilia mentre lo sguardo si perde sulle meraviglie dell’isola. Un magico equilibrio che bilancia il gusto dolce e intenso delle materie prime alla leggerezza di una bevuta rilassante.

Thyme Tonic
La tonica aromatizzata con estratto naturale di timo che da? personalita? a ogni drink. Il timo e? una delle erbe aromatiche piu? usate e versatili che vanta una presenza millenaria in Sicilia. Il suo profumo e? intenso e il suo sapore esplode al palato come l’energia di un vulcano che celebra la vita a ogni eruzione. Ideale per drink che celebrano l’esaltazione dei sapori decisi, molto interessante nel food pairing.

Bitter Lemon
Chinino con aggiunta di succo di limone: questo e? il Bitter Lemon. Non e? dolce e non e? la solita limonata, ma una soda con note amare e aspre che si presta per drink dissetanti che nascono dal sapore intenso del vero limone di Sicilia. Con il Bitter Lemon il bartender può dare nuova interpretazione al classico e appagare i palati piu? tradizionali intrigando coloro che cercano l'inconsueto.

Pink Grapefruit
L'aroma di pompelmo rosa esplode fresco e pungente ed e? pronto a stuzzicare con la sua freschezza l’innovazione nel mondo della mixology. Una soda ricca di armonia e leggerezza, ingrediente perfetto per creare un sapore innovativo e originale. Il suo sentore agrumato seduce e con eleganza stimola la voglia di creare drink che strizzano l'occhio alle tendenze del momento e stimola a miscelare diverse culture in un bicchiere.

Ginger Beer
La piccantezza dello zenzero in una bevanda che disseta e sa d’estate. Piccante al punto giusto, dona una nota intrigante ai drink. Rinfresca il palato evocando sentori lontani. Stimola la mente donando un'esperienza di gusto intensa. Dissetante e pungente, e? ottima sia per la preparazione dei cocktail sia da bere da sola, per chi ama godere dello zenzero a sorsi.

Dry Tonic
Pensata per valorizzare qualsiasi tipologia di cocktail, le note aromatiche e amare del chinino

diventano le protagoniste di un viaggio tra classico e innovazione, ricercando il giusto equilibrio tra le due anime, alla ricerca di nuove frontiere del gusto. Dai classici alle rivisitazioni, dai floreali agli agrumati, dai secchi ai dolci, dai decisi ai morbidi Polara ‘53 “shakera” la tradizione e crea il drink adatto per tutte le occasioni.