Pausa: il drink natalizio no alcol di Bibite Sanpellegrino in collaborazione con Alessio Arru

20241212130340sanpellegrino-a32c92dd

In occasione delle feste, **Bibite Sanpellegrino** arricchisce la sua **drink list analcolica** con un nuovo cocktail ispirato al trend della **Sobrietà all'italiana: Pausa**, il drink creato in collaborazione con **Alessio Arru, bartender di Vertigo Milano**.

«*La frenesia dell'inverno ci porta spesso a dimenticare quanto sia importante fermarsi e concedersi una pausa di piacere* - afferma in una nota stampa **Alessio Arru** -. *Per questo, insieme alle Bibite Sanpellegrino abbiamo realizzato una creazione unica, pensata per rigenerarsi e ritrovare serenità e benessere in modo semplice e gustoso*».

Con l'obiettivo di accompagnare le serate invernali, **Pausa offre sapori avvolgenti e note fresche,** combinando ingredienti come l'**Everleaf Forest**, aperitivo dalle note erbacee, e il **Roots Divino Rosso**, vermouth analcolico che aggiunge un tocco speziato e dà il colore aranciato al cocktail. In più, lo **Sciroppo di Biscotto al Cioccolato Monin** arricchisce la miscela con sapori dolci, e la **Ginger Beer Sanpellegrino** bilancia e completa il mix.

INGREDIENTI

30ml BTTR

15ml Everleaf Forest

25ml Roots Divino Rosso

5ml Monin, Sciroppo Biscotto al Cioccolato

Ginger Beer Sanpellegrino

Guarnizione: oli essenziali dell’arancia e cioccolato.

PREPARAZIONE

Unire l’Everleaf Forest al Roots Divino Rosso e allo Sciroppo di Biscotto al Cioccolato Monin. Miscelare insieme gli ingredienti e versare il tutto delicatamente in un tumbler basso. Aggiungere Ginger Beer Sanpellegrino. Guarnire con oli essenziali dell’arancia e cioccolato.