# Jas, arrivano le novità ready to drink Gin Paloma e Americano analcolico

20260302130558jasstand3

Non più semplice alternativa nata in emergenza durante la pandemia, ma soluzione strutturale per il canale professionale. Il listino 2026 di Jas, (Juicy and Sparkling), liqueur e cocktail house romana nata nel 2021 e specializzata esclusivamente nella produzione di cocktail ready to drink per il canale horeca, ha visto la presentazione in occasione dell'ultima edizione di Beer&Food Attraction su due novità che anticipano la stagione estiva.

La prima è il Gin Paloma, cocktail fresco e agrumato, con una marcata nota di pompelmo e una bevibilità immediata. Una reinterpretazione contemporanea del classico Paloma che punta su equilibrio e versatilità, pensata per adattarsi con facilità a contesti dinamici e servizi ad alta intensità. L'altra new-entry riguarda l'Americano analcolico, proposta che intercetta la crescita del segmento low e no alcohol. Non una semplice alternativa "senza", ma un cocktail strutturato, capace di restituire complessità e identità aromatica pur in assenza di alcol.

«*Quando siamo partiti dovevamo raccontare cosa fosse un cocktail in fusto* – spiega Gianluca Sanzi di Jas *– oggi il mercato è cambiato: il formato è riconosciuto e adottato anche da grandi player. Questo significa che il ready to drink è entrato stabilmente nel modello operativo dell'horeca*».

La proposta JAS non si limita alle novità. In fiera erano presenti anche i grandi classici del bere miscelato – Spritz, Gin Tonic, Mojito, Americano – affiancati da referenze più aromatiche a base di bergamotto e limetta italiana. Una gamma disponibile in fusti da 20 e 10 litri per impianti alla spina e in diversi formati pratici per il servizio, pensata per rispondere alle esigenze operative di un settore che ha bisogno di velocità e precisione, ma non vuole rinunciare al carattere del prodotto.