Pallini presenta il nuovo sciroppo ai fiori di sambuco

pallini-mixerplanet-img-f347738b

Pallini fra le sue continue novità segnala la sensazionale linea di sciroppi rinfrescata e ravvivata da un nuovo e caratteristico packaging (in cui però l'etichetta mantiene forte il legame alla tradizione), impreziosita da una chicca: il nuovo gusto ai fiori di sambuco.

Pallini ha infatti suddiviso la sua gamma di sciroppi in due distinte linee: la classica per famiglie e quella per professionisti del settore beverage. Ben 32 sciroppi che utilizzano ingredienti di prima qualità con esclusivo impiego di succhi di frutta, aromi naturali, senza alcun conservante e assolutamente privi di glutine.

In particolare, il nuovo sciroppo ai fiori di sambuco da 100 cl. – che vanta come altri ingredienti zucchero, acqua, succo di limone concentrato e aromi rigorosamente naturali - si caratterizza come un distillato naturale dai fiori del sambuco, la cui peculiarità è un sapore morbido e delicato utile per aromatizzare cocktail di grande fama e tendenza come lo Hugo: aperitivo leggermente alcoolico, originario dell'Alto Adige, ma diffuso in Triveneto, Austria e Germania, a base di prosecco, sciroppo di fiori di sambuco, seltz (o acqua gassata) e foglie di menta.

Vi proponiamo allora la nostra personale ricetta per gustarvi al meglio un aperitivo Hugo a base di sciroppo Pallini ai fiori di sambuco:

6 cl di prosecco;

6 cl di seltz;

3 cl di sciroppo di fiori di sambuco Pallini;

foglie di menta.

Gli ingredienti vanno versati direttamente nel bicchiere, preferibilmente un calice, assieme ad alcuni cubetti di ghiaccio.