“Life”, il cocktail tributo a Expo con frutta e spezie

tributo-expo-truvia-copia-0b69d603

Truvia, il dolcificante di origine naturale a 0 calorie di Eridania, è il protagonista dell'esclusivo cocktail “Life”, creato per celebrare l'Expo di Milano. “Life”, cioè “Vita” in inglese, è il bene più prezioso da salvaguardare sul nostro pianeta, attraverso un uso più etico e consapevole del cibo e dell'alimentazione: un impegno che coinvolge tutti, e che la manifestazione milanese promuove esplicitamente rivolgendosi a tutto il mondo. Il cocktail tributo a Expo non poteva che ispirarsi negli ingredienti ai Cluster Frutta e Spezie, celebrando così la bontà e i colori di alimenti quali fonte di vita fondamentali per alimentare il nostro corpo in modo sano ed equilibrato.

ExpoIl cocktail Life è di un’inedita creazione analcolica, a base di limone, arancia, lamponi, zenzero e Truvia®. Fresco e colorato, con un bilanciato apporto di vitamine e a basso impatto calorico (solo 25 kcal), porta la firma della prestigiosa Bartenders Academy, una delle scuole certificatrici di WFA International (World Flair Association), associazione di Bartender professionisti a livello mondiale, in collaborazione con la Fondazione ADI (Associazione Italiana di Dietetica e Nutrizione Clinica).

Estratto dalle foglie di Stevia, con un potere dolcificante 3 volte superiore a quello dello zucchero, Truvia® consente di ottenere lo stesso gusto eccellente dello zucchero, ma a zero calorie. Un inedito mix analcolico a basso impatto calorico, solo 25 kcal, firmato da Bartenders Academy e Fondazione ADI (Associazione Italiana di Dietetica e Nutrizione Clinica) il cui protagonista è Truvia, il dolcificante di origine naturale estratto dalle foglie di Stevia a 0 calorie, in tema con i Cluster di Frutta e Spezie.

La ricetta: Cocktail “Life” Tributo a Expo 2015: ingredienti per due cocktail

2 fettine sottilissime di zenzero

2 tsp. di Truvia®

4 lamponi interi

20 ml di succo di limone

30 ml succo d’arancia

Procedimento: In uno shaker pestare 2 fettine sottilissime di zenzero con Truvia®, i lamponi interi e il succo di limone. Una volta amalgamato bene aggiungere il succo d’arancia. Shakerare bene per 8/10 secondi con ghiaccio. Versare filtrando con chinoise o colino fine dentro un tumbler alto colmo di ghiaccio. Colmare con soda (acqua frizzante) e mescolare bene. Presentare il cocktail con scorzetta d’arancia e lampone come guarnizione.

Altre info su www.truvia.it