Fabiano Omodeo firma i cocktail Sanbittèr per Natale

sanbitter-fae92d1b

Sanbittèr, lo storico aperitivo Made in Italy che da sempre accompagna i momenti più piacevoli e intensi degli italiani, ha pensato ad una linea esclusiva di cocktail per gli aperitivi delle Feste Natalizie. Accogliere gli ospiti con un bicchiere in mano riuniti sotto l'Albero addobbato è sicuramente un gesto di accoglienza e galateo, capace di rompere il ghiaccio all'inizio delle cene e dei pranzi con parenti e amici.

Il barman **Fabiano Omodeo** suggerisce, dunque, sette cocktail molto scenografici, tutti ideati utilizzando come base uno dei prodotti Sanbittèr, ottimi da bere da soli ma anche ideali da mixare con altri ingredienti di stagione per drink davvero stellati.

SANTA CLAUS
Bicchiere: calice Identità
Attrezzo: blender elettrico
Ingredienti: Purea di frutti rossi su parete interna del calice, ½ mela fresca, Sanbittèr Dry e succo di ½ lime
Decorazione: rametto di rosmarino e ribes rosso
Versione alcolica: 5 cl. Rum bianco (mini bottiglietta da servire separatamente dal drink)

NOTTE DI NATALE
Bicchiere: TumblerOldani/SanPellegrino
Attrezzo: blender
Ingredienti: banana fresca, succo di un lime, succo di mela verde, blender, servire con un Sanbittèr Rosso capovolto nel bicchiere
Decorazione: ciuffo di menta
Versione alcolica: 5 cl. di liquore alla mela verde

CADEAU DE NOEL
Bicchiere: barattolo bormioli
Attrezzo: direttamente nel contenitore
Ingredienti: succo di ananas, succo di pompelmo, salvia fresca, Sanbitter emozioni di spezie al peperoncino
Decorazione: barattolo confezionato con carta trasparente, fiocco rosso, cannuccia e peperoncino rosso fresco
Versione alcolica: 5 cl. Gin (mini bottiglietta da servire separatamente dal drink)

PASSION PARTIES
Bicchiere: coppa cocktail
Attrezzo: mixinglass
Ingredienti: sour mix aromatizzato alla vaniglia, cardamomo e fava di tonka, Sanbittèr Emozioni di frutta al passionfruit, float down sciroppo di melograna
Decorazione: fragole fresche, scaglie di argento alimentare
Versione alcolica: 5 cl. Vodka (mini bottiglietta da servire separatamente dal drink)

NOTTE DI SAN SILVESTRO
Bicchiere: coppa asti
Attrezzo: shaker
Ingredienti: succo di arancia fresca spremuta, succo di pera e zucchero liquido, Sanbittèr Emozioni di frutta alla cannella
Decorazione: stecca di cannella e scorza di arancia
Versione alcolica: 5 cl. DiSaronno amaretto (mini bottiglietta da servire separatamente dal drink)

GOLDEN CRIB
Bicchiere: coppa Spiegelau
Attrezzo: shaker
Ingredienti: succo di cranberry, succo di un lime, Sanbittèr Emozioni di Frutta al Ribes Nero
Decorazione: crustas di frutti rossi disidratati e oro in polvere
Versione alcolica: 5 cl. Vodka (mini bottiglietta da servire separatamente dal drink)

BIANCO NATALE
Bicchiere: tumbler alto
Attrezzo: direttamente nel bicchiere
Ingredienti: zenzero centrifugato, succo li ½ lime, Sanbittèr Emozioni di Frutta al Pompelmo, float

down granatina

Decorazione: spirale di cetriolo, menta fresca, lamponi

Versione alcolica: 5 cl. Vermouth bianco (mini bottiglietta da servire separatamente dal drink)

[gallery ids="87684,87686,87687,87688,87689,87690,87691"]