"Sanbitter Emozioni allo Zenzero", un tocco d'Oriente per l'aperitivo

sanbitter-zenzero-807522af

Lo **zenzero**, pianta erbacea dalle antichissime origini orientali, è oggi una vera e propria tendenza internazionale. Apprezzato in diversi ambiti, dalla cosmetica alle ricette degli chef stellati, fino ai cocktail più in voga, star, influencer ma anche persone comuni non possono ormai farne a meno. Sanbittèr, lo storico aperitivo italiano che non smette mai di innovarsi, si allinea così alle ultime tendenze e presenta il nuovo **Sanbittèr Emozioni allo Zenzero**. Un vero e proprio cocktail ready to drink che mixa le note fresche e leggermente pungenti della spezia tropicale, con il gusto inconfondibile di Sanbittèr.

Bottiglietta ZenzeroLo zenzero, una radice molto diffusa nella fascia tropicale asiatica con il nome di “**ginger**”, è una spezia dalle molteplici proprietà benefiche che è oggi sempre più apprezzata in Occidente grazie ai suoi innumerevoli utilizzi. Ottimo da adottare in cucina per dare un piacevole retrogusto piccante ai piatti meno saporiti così come a moltissimi tipi di dolci, delizioso per tisane e drink freschi, indicato dall’alta scuola del sushi per pulirsi la bocca nel passaggio da un tipo di pesce all’altro, questa spezia continua ad affascinare personaggi dello star system tanto da contare ormai numerosissimi “zenzero addicted”. Da **Victoria Beckham**, famosa per essere una delle vip più incontentabili del globo, che ha donato via Twitter ai suoi quasi otto milioni di seguaci la ricetta per una tisana allo zenzero studiata appositamente per lei da una équipe di specialisti di Los Angeles; a **Stefano Gabbana**, l’eccentrico stilista della griffe italiana che sembra non vada mai in riunione senza la sua tazza di tè allo zenzero. Fino a quelle che sono ormai le vere e proprie celebrities contemporanee, come lo chef **Filippo La Mantia**, che tra i cavalli di battaglia propone il suo “pestino di zenzero e lime”, o il noto pasticciere **Ernst Knam** che racconta che quando si vuole sentire “Peter Pan” e ricordare i viaggi che ha fatto, prepara una crostata dal fondo nero farcita con frutta esotica, pepe rosa e zenzero, appunto. Non solo i sovrani della cucina, ma anche i principi della notte: i migliori bartender scelgono spesso lo zenzero per armonizzare i propri cocktail. Basti pensare al drink ormai mainstream, protagonista dell’ultima estate: il **Moscow Mule** a base di vodka, succo di lime,

ginger beer, cetriolo, menta fresca e zenzero fresco.

Sanbittèr, lo storico aperitivo Made in Italy che da più di 50 anni accompagna i momenti piacevoli e intensi degli italiani, non perde dunque occasione per soddisfare le esigenze più attuali dei suoi consumatori. Rispondendo alla loro **voglia di esotico** e cavalcando le ultime tendenze, fa incontrare l'inconfondibile gusto di Sanbittèr con le note speziate e pungenti dell'ingrediente must: lo zenzero. Nasce così Sanbittèr Emozioni allo Zenzero, un vero e proprio cocktail ready to drink che invita ad esplorare, al momento dell'aperitivo, nuovi territori del gusto, facendosi contaminare dall'incontro con le nuove culture e i sapori più originali, senza perdere il piacere del tradizionale rito italiano, fatto di qualità e convivialità, per un aperitivo che "c'est plus facile".

Racchiuso in un formato che regala un piacere prolungato grazie alla bottiglia long neck da 20cl, Sanbittèr Emozioni allo Zenzero va a completare la gamma Emozioni che comprende i gusti **Pompelmo, Passion Fruit e Ribes Nero**, rinnovata nella grafica dinamica ed elegante del pack che rimette al centro l'inconfondibile rosso di Sanbittèr. La storica stella di **Sanpellegrino**, in posizione centrale sull'etichetta, incornicia l'immagine dell'ingrediente, mentre il naming Sanbittèr Emozioni è il trait d'union ben riconoscibile dell'intera gamma.