Liquori e distillati Roner per un'estate da mixare

immagine-bottiglie-roner-37c8078e

Chi ha detto che liquori, grappe e distillati non possono essere bevuti anche d’estate? Da qualche anno hanno fatto capolino nei ricettari dei cocktail bar e anche chi inizialmente li ha osservati con un po’ di timore, ha dovuto ricredersi individuando nel mondo degli spirits una risorsa completamente nuova, un terreno tutto da scoprire.

Roner - LogoNegli ultimi anni l’arte della mixology ha fatto passi da gigante, scardinando i dettami di un consumo di grappa e distillati prevalentemente come ‘fine pasto’ e rivoluzionando con fantasia, colore e creatività il mondo e l’arte dei cocktail. E in casa Roner, dove gli ingredienti non mancano di certo, ci si diverte a creare abbinamenti e combinazioni assieme a baristi del calibro di Gian Nicola Libardi, Debora Tarozzo, Matteo Stafforini, Charles Flaminio, solo per citare alcuni dei grandi nomi della mixology.

Immagine bottiglie Roner 2L’esperienza e la professionalità di questi ultimi unita alla qualità dei prodotti Roner hanno dato vita ad un intrigante ricettario cocktail per dare un tocco di originalità alle vostre creazioni. Ecco allora che unendo Holler Sambo al prosecco e aggiungendo qualche foglietta di menta si ottiene HUGO, un classico degli aperitivi altoatesini, mentre Williams Reserv, uno dei prodotti di punta dell’azienda, può essere mixato con succo di mela e acqua tonica per un fresco SUMMER CUP. E cosa dire di KRANERIKANO, la versione Roner dell’americano a base di Campari, Vermuth Rosso e Kranewit, il distillato al ginepro della tradizione alpina? Non resta che seguire la pagina facebook per i video tutorial.

www.roner.com