Fever-Tree, una rivoluzione nel mondo dei soft drink

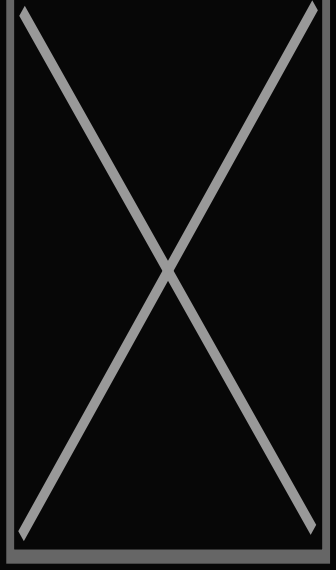
5541-range-200ml-tonic-water-and-serve-f57edd57

Poco più di dieci anni fa Fever-Tree ha profondamente rivoluzionato il mondo dei soft drink creando, in maniera del tutto pioneristica, una nuova categoria nel settore del beverage: i mixer premium. Fever-Tree è una gamma di soft drink naturali, di equilibrata aromaticità e forte identità caratteriale, lanciata nel Regno Unito all'inizio del 2005 e che rapidamente sta conquistando tutto il mondo, dove oggi è presente in 50 mercati, oltre a essere leader mondiale nel settore premium mixology.

La gamma di prodotti è nata dall'intuizione di Charles Rolls e Tim Warrillow, creatori e ancora oggi proprietari del marchio, che hanno esplorato per oltre 15 mesi le zone più remote, belle e pericolose del mondo alla ricerca degli ingredienti naturali di alta qualità e selezionato le migliori materie prime, come il chinino, l'acqua di fonte e le botaniche.

Fever-Tree offre agli appassionati e consumatori di spiriti pregiati, mixer di qualità altrettanto elevata, adatti alla miscelazione e ottenuti da ingredienti naturali, rigorosamente selezionati e soprattutto ricercati, studiati appositamente per miscelazioni di alto livello. I prodotti della gamma comprendono sei Acque Toniche, dalla classica alle aromatizzate, Ginger Beer, Ginger Ale, Cola e Soda.

"Se 3/4 del tuo drink è fatto dal mixer, assicurati di utilizzare il migliore. Questa frase racchiude l'essenza di Fever-Tree – ha dichiarato **Pier Paolo Catucci**, Marketing Manager di Velier, il gruppo che in Italia distribuisce la gamma di soft drink -, *un prodotto eccellente dal punto di vista qualitativo che viene scelto e confermato dai migliori bartender per le proprie creazioni oltre che adottato da grandi chef come Moreno Cedroni (La Madonnina del Pescatore)".*



I prodotti della gamma Fever-Tree hanno un gusto pulito e delicato, in perfetto equilibrio con le autentiche sfumature aromatiche trasportate dalla persistente effervescenza. I prodotti sono altamente gassati per esaltare i delicati aromi delle botaniche e garantire, al tempo stesso, freschezza al palato mentre le bollicine, piccole ed eleganti, amplificano il gusto rendendolo più morbido, intenso e persistente.

"La gamma di Fever-Tree arricchisce il gusto di qualsiasi cocktail o long drink: dai classici drink old school a quelli più moderni" – commenta **Angelo Canessa**, Mixology Manager del Gruppo Velier, che in occasione della presentazione ufficiale delle toniche della gamma ha presentato cinque cocktail tanto semplici quanto eccezionali.

Le ricette

Seedlip Garden 108 & Tonic:

- ¼ Seedlip Garden 108
- ¾ Completare con Fever-Tree Naturally Light Tonic Water
- Garnish: piselli freschi

Seedlip Spice 94 & Tonic

- ¼ Seedlip Spice 94
- ¾ Fever-Tree Indian Tonic Water
- Garnish: scorza di pompelmo rosa

Stoli Blueberry & Tonic

- ¼ Stoli Blueberi Premium Vodka
- ¾ Fever-Tree Mediterranean Tonic Water
- Garnish: Mirtilli Freschi, Rametto di Timo

Hendrick’s & Tonic
- ¼ Hendrick’s Gin
- ¾ Fever-Tree Elderflower Tonic Water
- Garnish: Fetta di cetriolo

Villa Massa & Tonic
- ¼ Villa Massa Liquore di Limoni di Sorrento
- ¾ Fever-Tree Indian Tonic Water
- Garnish: foglia di basilico

Elit & Tonic
- ¼ Elit Ultra Luxury Vodka
- ¾ Fever-Tree Aromatic Tonic Water
- Garnish: scorza di pompelmo rosa

Alcune curiosità
- I PREMI: fin dal suo lancio la gamma Fever-Tree ha ricevuto un'approvazione generale da parte di critici, bartender e gastronomi di tutto il mondo. L’azienda è stata premiata nel 2017 come #1 Best Selling e Top Trending Tonic da World's 50 Best Bars (drinks international) e nel 2016 ha vinto anche il Grant Thornton IPO dell'anno. Recentemente inoltre, l’azienda è stata citata nella classifica delle 100 ‘Fast Track’ dal Sunday Times e riconosciuta come “Queen's Award Enterprise”.

- IL CHININO: tutte le acque toniche sono realizzate con il chinino, ingrediente chiave e componente amaricante essenziale, estratto dalla corteccia degli alberi di cinchona. Il chinino di Fever-Tree però è particolare, è il più puro e della massima qualità presente al mondo, trovata, dopo molti viaggi e studi, al confine tra Rwanda e Congo. Il chinino viene miscelato con acqua di fonte e otto diverse botaniche, fra cui rari ingredienti come gli estratti di calendula e arancia amara proveniente dalla Tanzania a cui non vengono aggiunti additivi nè aromi artificiali.

- ALCUNE TONICHE: tra le toniche più conosciute e apprezzate della gamma Fever-Tree per la realizzazione di Gin Tonic e altri cocktail ci sono:
- **Fever-Tree Indian Tonic Water**: acqua tonica classica ottenuta miscelando oli botanici con acqua di fonte e un chinino di altissima qualità;
- **Fever-Tree Mediterranean Tonic Water**: acqua tonica aromatizzata agli oli essenziali di fiori, frutti ed erbe raccolte sulle coste Mediterranee;
- **Fever-Tree Elderflower Tonic Water**: acqua tonica aromatizzata ai fiori di sambuco raccolti a mano

in una piccola tenuta di Gloucestershire, in Inghilterra;
- La nuova **Fever-Tree Aromatic Tonic Water**: acqua tonica ottenuta miscelando corteccia di angostura sud africana con botaniche aromatiche come cardamomo, pepe e zenzero.
- **IL DOLCIFICANTE**: tutta la gamma Fever-Tree utilizza come unico dolcificante lo zucchero di canna, al contrario di altri marchi che utilizzano aspartame o saccarina.
- L'ACQUA: l'acqua utilizzata, purissima e leggera, proviene da una fonte nello Staffordshire ed è stata selezionata per il suo basso contenuto di minerali per garantire la migliore espressione di aromi e sapori
- LA LAVORAZIONE: tutti gli ingredienti naturali, pregiati e di altissima qualità, sono lavorati con abilità e nel pieno rispetto della materia prima

www.fever-tree.com