

Al Caffè Posta arrivano i cocktail alla marmellata

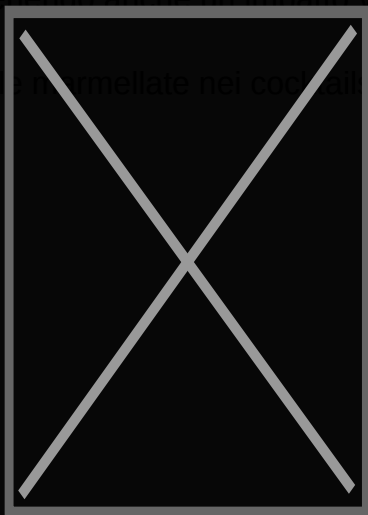


È un cucchiaino di marmellata, rigorosamente biologica, il tocco in più per i

cocktails dell'estate 2014 del Caffè Posta di Cernobbio. A lanciare la sfida del drink con l'inedito ingrediente è infatti lo storico bar/ristorante del lago di Como, che propone drink dolci, profumati, colorati e fruttati, tutti basati su marmellate rigorosamente biologiche, quindi senza aromi e coloranti artificiali.

Il biologico è del resto la scelta etica di Caffè Posta che in questo modo, a garanzia del cliente, assicura sicurezza alimentare, salvaguardia dell'ambiente e sostenibilità della produzione agricola. E in quest'ottica si colloca anche la scelta di servire i jam cocktails direttamente nei vasetti di marmellata, ottenendo anche un impatto visivo decisamente gradevole.

Certo, l'idea delle marmellate nei cocktail può di primo acchito lasciare perplessi. Ma se ben dosate,



mixate ai giusti liquori e con un abile gioco di staker, il risultato è

