Keglevich presenta un nuovo cocktail dedicato ad Hallowen

k-fruit-mule-halloween-trade-951ae7eb

La notte più tenebrosa dell’anno è ormai alle porte. Streghe e spiritelli, vampiri, zucche malefiche e fantasmi, ritornano ad essere i protagonisti della festa a tema più terrificante dell’anno. Come ogni tradizione che si rispetti, la notte di Halloween diventa l’occasione giusta per sbizzarrire il lato oscuro della propria fantasia e divertirsi con macabri travestimenti ed effetti speciali che più splatter non si può, spaventando amici e familiari! E se per i più piccoli la notte più buia dell’anno è all’insegna del “dolcetto o scherzetto?” per i più grandi diventa, invece, un’occasione per festeggiare con gli amici e sorseggiare un cocktail che fa venire i brividi, tutto da scoprire.

Keglevich, dopo il grande successo dei K-Fruit Mule, l’evoluzione fruttata del Moscow Mule, il cocktail a base di vodka più iconico del momento, torna a sorprendere con una nuova sfida, un mix in pieno tema Halloween che renderà speciale il brindisi più pauroso dell’anno. Il nuovo twist,che va ad ampliare la numerosa parade dei K-Fruit Mule dedicati al mondo della miscelazione, è ancora una volta capace di intrigare la creatività dei bartender grazie a un mix stravagante degli ingredienti.

Il K-Fruit Mule Special Edition Halloween nasce dall’estro creativo di Vincenzo Lo Sappio, bartender del Gin FishTasty and Tonic di Barletta, da 15 anni nel settore della hospitality e sempre attento ai trend della mixology tanto da aver reinterpretato il classico Moscow Mule in una versione più attuale, low alcol e fruttata. Il drink risulta subito fresco e dissetante,la zucca e la cannella si abbinano sia molto bene tra loro che con gli ingredienti tipici del Moscow mule dove spiccano l’acidità del lime e la piccantezza dello zenzero. Keglevich Pesca dona morbidezza e profumo al tutto.

K-Fruit Mule “Special Edition Halloween”

• 2 cl Keglevich Dry
• 2,5 cl Keglevich Pesca
• 2 cl succo di lime

• 1 cl sciroppo di zucca
• Un barspoon di cannella in polvere
• Top ginger beer

Glass: coppermug Keglevich
Garnish: stecca cannella bruciacchiata e pezzetto di zucca
Modalità di preparazione: build. Versare tutti gli ingredienti nel bicchiere, mescolare leggermente, aggiungere ghiaccio e Ginger Beer e mescolare.

Per la preparazione dello sciroppo di zucca suggeriamo:
200 ml d’acqua
50 g di zucca

300 g zucchero

Portare quasi ad ebollizione l’acqua, aggiungere la zucca sminuzzata, lasciare in infusione per 5 minuti, filtrare e aggiungere zucchero.