

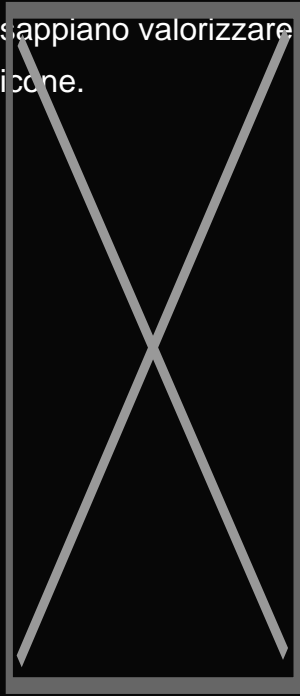
## Le bibite Sanpellegrino sposano il gusto speziato dello zenzero



Dissetante, speziata e piccante al punto giusto, è la Ginger Beer, il soft drink più in voga del momento, ora disponibile anche all'interno della gamma Mixers delle Bibite Sanpellegrino, brand icona dell'autentico gusto italiano. Una referenza che promette di arricchire le esperienze di consumo degli italiani, rendere ancora più speciali i momenti di convivialità e rispondere alle esigenze dei bartender moderni, ispirandoli nella creazione di cocktail esclusivi.

La Ginger Beer delle Bibite Sanpellegrino si inserisce all'interno della gamma Mixers, di cui fanno già parte la Tonica Rovere e la Tonica Agrumi, arrivando così ad arricchire un portfolio di prodotti

nato dalla volontà del brand di accompagnare gli italiani anche nel loro tempo libero, regalando drinking experience indimenticabili offrendo la possibilità di sperimentare il gusto autentico delle Bibite anche nei propri momenti fuori casa. In linea con il trend della mixability, la nuova referenza si propone di entrare quindi nella vita degli italiani non solo nella sua variante liscia, perfetta da gustare nei momenti di pausa e di relax, ma anche e soprattutto mixata con ingredienti che la sappiamo valorizzare dando origine a cocktail unici e distintivi in grado di diventare vere e proprie icone.



In un panorama in cui i consumatori si dimostrano quindi sempre più esigenti

nella scelta dei prodotti da gustare per esaltare il tempo passato in compagnia o dedicato alle proprie passioni, le Bibite Sanpellegrino rispondono con un nuovo soft drink dallo spirito cool perfetto per tutti coloro che amano uno stile di vita frizzante. Dai sentori di zenzero fresco che stupiscono all'olfatto al gusto speziato e piacevolmente piccante, la Ginger Beer delle Bibite Sanpellegrino conferisce una personalità distintiva ed elegante ai propri drink. Ideale per diverse esigenze, risponde infatti alla voglia di dissetarsi se servita fredda a 6-8° e accompagnata da lime disidratato, menta fresca e cetriolo, ma anche al desiderio di provare qualcosa di nuovo, che sappia rendere unici i momenti di convivialità nella sua versione mixata.

A casa come al bar, la Ginger Beer diventa così l'alleata dei bartender sia professionali sia amatoriali, racchiusa in una clavetta di vetro da 20cl slanciata, raffinata e iconica, che la rende ancora più in linea con i trend del fuori casa. E se nella realizzazione di un cocktail la qualità del soft drink è importante tanto quanto quella della componente alcolica, allora non resta che provare la rivisitazione dello storico Moscow Mule con questa nuova referenza delle Bibite Sanpellegrino, per un gusto ancora più inimitabile.