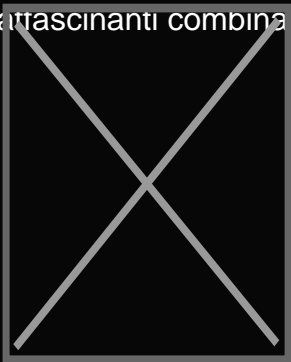


Spice Up Your Cocktail, la nuova linea di Italpepe

italpepe-foto-stand-linea-cocktails-cfa9d8fe

Italpepe continua a innovare nel mercato delle spezie. Dall'expertise dei bartender e dalla creatività dello Chef Davide Mazza nasce la nuova linea Spice Up Your Cocktail, per portare a casa l'originalità e l'innovazione dei migliori mixologist internazionali. Nove mix aromatici in grado di donare raffinate e intriganti sfumature ai cocktail più apprezzati in tutto il mondo. Le nuove referenze sono disponibili in pratici macinini che consentono di aggiungere divertimento e brio agli happy hour: si macina il prodotto direttamente nel drink e ci si lascia stupire dalle ricercate note aromatiche sprigionate da affascinanti combinazioni di sapori.

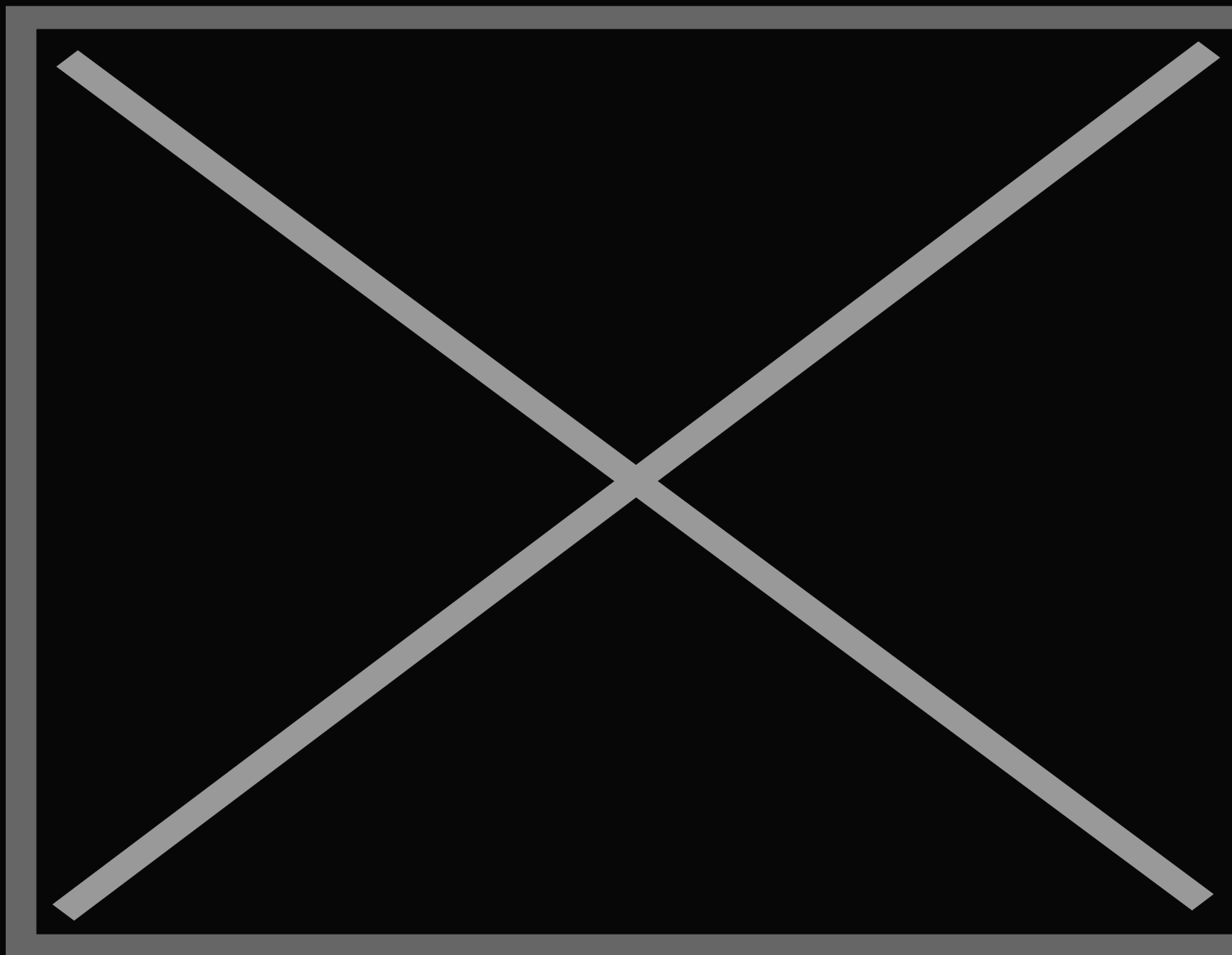


“Ci siamo più volte trovati a riflettere sulle varie potenzialità inesprese delle

*spezie - spiega **Francesca Iannarilli**, Responsabile Marketing e Comunicazione di Vitaletti Academy (Italpepe) - e su come queste potevano generare raffinate sfumature sensoriali in ambiti diversi da quello della cucina. Quello dei cocktail è un campo affascinante perché la mixologist, come il mondo delle spezie, è un'arte fatta di armoniosi equilibri, combinazioni e fusioni di aromi e sapori. Nel cocktail come nel piatto, l'alchimia dei sapori spesso corrisponde a un'alchimia di emozioni. Essi infatti hanno il potere di farci rivivere momenti, viaggi e sensazioni”.*

Lo Chef **Davide Mazza** precisa: *“Spice Up Your Cocktail è nato da un interessante approfondimento della cultura del mixologist che ho portato avanti insieme agli esperti della Vitaletti Academy. Abbiamo cercato di enfatizzare per comparazione o per proiezione tutti i drink più famosi. Questa linea è stata*

concepita come un gioco d'interazione con il cocktail: si attende che le spezie infuse precipitino sul fondo del bicchiere diffondendo gradualmente tutto il loro aroma, il quale esploderà nell'ultima parte, spesso in modo inaspettato e sorprendente. Spice up your cocktail è quel tocco di originalità e divertimento che mancava fino ad oggi al mondo dei drink e degli happy hour”.



Stefano Vitaletti, Direttore Generale di Italpepe ha dichiarato: *“Torniamo in fiero con una linea che esprime tutto il nostro entusiasmo nel voler cercare di ritrovare la normalità. In questo periodo emergenziale la nostra azienda ha visto una crescita del 44% del fatturato nel corso dell'ultimo anno, dimostrando un'estrema agilità nell'affrontare le sfide, anche le più difficili. Il merito è delle persone che compongono Italpepe, una squadra di cui vado orgoglioso e fiero che ha lavorato intensamente affinché si concretizzasse a pieno il sogno di mio padre di 50 anni fa: diventare l'azienda italiana che ispira e traccia il futuro del mondo delle spezie”.*

Spice Up Your Cocktail - Le referenze di mix aromatici

Gin Tonic - Spritz - Mojito - Margarita - Negroni - Irish Coffee - Daiquiri - Hugo - Bloody Mary