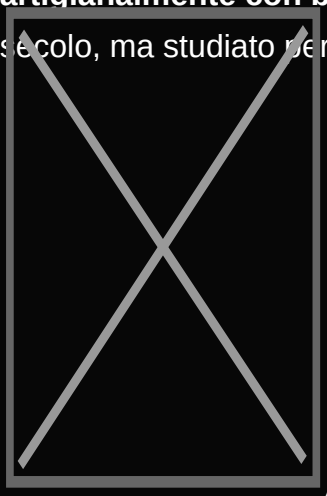
Opificio Fred: arriva Fred Alkemill, la nuova linea per la mixology

schermata-2022-05-26-alle-153236-60d67764

Si chiama Fred Alkemill ed è la nuova linea di liquori dedicata ai professionisti della mixology che Opificio Fred, gia? produttore della linea Fred Jerbis, presenterà a Roma Bar Show 2022 (stand A03 piano terra).

Con i suoi distillati che raccontano l'autenticita? del Friuli Venezia Giulia, l'azienda di Polcenigo (PN) fondata da Federico Cremasco ha pensato anche questa volta a un **prodotto realizzato artigianalmente con botaniche friulane e in quantita? limitata**, seguendo un'antica ricetta del XIX secolo, ma studiato per creare esperienze sensoriali uniche aggiornate al Terzo Millennio.

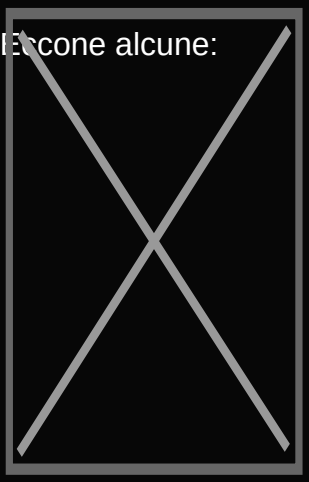


Alla base ingredienti come Curac?ao Imperiale, Rosolio di Bergamotto, Cre?

me de Cassis, Ratafia alla ciliegia, Maraschino, Creme Violette, Liqueur Peach e Alchermes. Ma soprattutto l'**orgoglio di Fred nel raccontare la sua nuova creazione**. "*I cocktail bar, visti i trend del momento, hanno bisogno di un grande prodotto per riuscire a fare la differenza e conquistare il pubblico. Per questo motivo ho realizzato ogni singola etichetta a partire da vera frutta, imprimendo al liquore un gusto e un sapore piu? intenso rispetto alle basi che si usano tradizionalmente per la miscelazione*", dice Cremasco.

Un ricco assortimento di spirits che **lunedi? 30 maggio alle ore 16.00** vedra? le performance e il talk di Mirko Bedin, titolare del locale R&M Bakery e responsabile Aibes per la provincia di Pordenone. Il momento vedra? un **approfondimento tecnico del prodotto insieme alla preparazione e all’assaggio di cocktail**. Durante l’evento, Fred e la sua squadra delizieranno gli ospiti con nuove creazioni, come il Bitter 34 con il miele di castagno, e altri drink di cui diffonderanno le ricette a tutti gli interessati e appassionati.

Eccone alcune:



NAPOLEONE: • 20 ml Gin 43 Fred Jerbis • 30 ml Bitter 34 Fred Jerbis • 2 gocce di angostura • 100 ml di succo di arancia rossa

MARASCHY-LEMON • 1 cl Maraschino • 1 cl Bitter 34 (rosso) • 2 cl Gin 43 • Toplemon • Spruzzata essenza timo • Build • Tumbler

ROSOLIO • 7 cl Gin 7 • 2.5 cl tequila • 1.5 cl Rosolio Bergamotto • 0.7 cl succo limone • 3 cl succo pompelmo rosa • 1 cl sciroppo di zucchero • 1 cl albumina • Shake • Highball • Peal di pompelmo rosa