

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, già produttore della linea Fred Jerbis, presenterà a Roma Bar Show 2022 (stand A03 piano terra).

Con i suoi distillati che raccontano l'autenticità 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 quantità limitata**, seguendo un'antica ricetta del XIX secolo, ma studiato per creare esperienze sensoriali uniche aggiornate al Terzo Millennio.

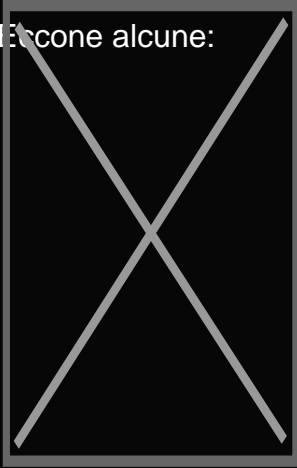


Alla base ingredienti come Curacao Imperiale, Rosolio di Bergamotto, Cre-

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 più intenso rispetto alle basi che si usano tradizionalmente per la miscelazione”*, dice Cremasco.

Un ricco assortimento di spirits che **lunedì? 30 maggio alle ore 16.00** vedrà le performance e il talk di Mirko Bedin, titolare del locale R&M Bakery e responsabile Aibes per la provincia di Pordenone. Il momento vedrà 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 • Peel di pompelmo rosa