Francoli si prepara all'estate con Opal Mojito e Vodka Mou

il-mou-packshot-31d2a4da

Due liquori golosi, versatili e completamente naturali che danno il benvenuto all’estate. Distillerie Francoli firma la bella stagione con due conosciuti prodotti che saranno gli ingredienti indispensabili delle belle serate in compagnia.

??????Si comincia con il Mou, liquore a base di pregiata vodka cui si unisce alla caramella Mou. Un prodotto unico nel suo genere, che con la sua caratteristica dolcezza riesce a conquistare i palati più golosi. Un liquore completamente naturale, preparato partendo da una base di vodka cui viene aggiunto il caramello prodotto con zucchero, panna e bacche di vaniglia. Al colore tipico del caramello si unisce, al palato, la nota avvolgente e delicata della caramella Mou. Un liquore che può essere bevuto liscio, ghiacciato, on the rocks, ma anche miscelato in fantasiosi cocktail o aggiunto al gelato.Il tutto con un moderato grado alcolico, che rende il Mou l'ingrediente perfetto per celebrare il piacere della compagnia nelle calde sere d'estate.

Dedicato agli amanti della notte è invece Opal Nera, un originale black liqueur. Si tratta di un liquore dal colore unico, nero, opalescente, i cui riflessi ricordano la pietra nobile da cui prende il nome. Opal Nera nasce da un delicato blend di bucce delle più rare varietà di limoni e di fiori di sambuco, anice stellato e bacche di sambuco, che conferiscono il leggero sentore di moscato al prodotto ed il particolare colore nero-violaceo, unico ed originale. Ha un gusto innovativo dal fresco sentore di anice, decisamente più morbido rispetto alle sambuche; l’essenza di limone, rinfrescando l’aroma dell’anice, conferisce al liquore un gusto nuovo e inusuale. Perfetta se gustato ghiacciato, Opal Nera è ideale anche miscelato in cocktail e long-drinks, come il celebre Opal Mojito, versione total black del famoso “pestato” a base di rum.

Le ricette:

Il Mou

- Vodka Mou: Il Mou Distillerie Francoli, Liquore al Caffè, Ghiaccio
- Soave Mou: 2/3 Il Mou Distillerie Francoli, 1/3 Panna Montata e cannella a piacere.
- Mou Sour: 3cl Il Mou Distillerie Francoli, 2cl vodka liscia, 1cl succo di lime, top ginger ale.

Opal Nera

- Opal Mojito: 1/2 lime tagliato a spicchi, 1 cucchiaino di zucchero di canna bianco, 8-10 foglioline di menta fresca, ghiaccio a scaglie fino al bordo del bicchiere, 4 cl Opal Nera, colmare con gassosa, guarnire con rametto di menta e cannuccia di liquirizia.
- Opal Frozen: 4 cl Opal Nera, 6/7 cubetti di ghiaccio, succo di limone. Frullare per 30 secondi nel blender.
- Energy Opal: 4 cl Opal Nera, colmare con energy drink, decorare con scorza di arancia.