HORECA NEWS.IT
IL PORTALE DEL "FUORICASA"

www.ecostampa.it

Fabbri 1905 celebra il 25 Aprile con il cocktail Italian Collins

Il 25 aprile è una festa italiana che merita un brindisi dedicato: Fabbri ha creato per l'occasione un twist dellItalian Collins impiegando solamente ingredienti made in Italy Il 25 aprile è per tutti gli italiani un giorno di festa, che merita un brindisi dedicato e, naturalmente, tricolore: Fabbri ha creato per questa festa un twist dellItalian Collins impiegando solamente ingredienti made in Italy. Il Fabbri Italian Collins fa parte della famiglia dei Collins che è composta da long drink dal gusto aspro dovuto alla presenza di succo di limone, a base di spirits, zucchero e acqua tonica o soda. Il loro nome deriva dal Collins, il bicchiere alto dove viene servito on the rocks. Nel Fabbri Italian Collins ci sono 45 ml di Fabbri Dry Gin, 30 ml di succo di limone, 15 ml di Mixybar Plus Zucchero Italiano e 60 ml di soda. Il garnish perfetto per questo cocktail è un prodotto nato negli anni 30 e da pochissimo tempo rientrato nelle proposte dellazienda bolognese: le Ciliege Speciali. Speciali non solo per la mancanza della i che riporta la mente allitaliano degli Anni 20 ma perché sono naturalmente rosse e succose. LE NOVITÀ Novità dellanno della gamma Mixybar Plus sono i gusti ananas e mirtillo. La gamma di sciroppi Fabbri Mixybar Plus si caratterizza per limpiego di ingredienti naturali lavorati con le tecnologie più avanzate, come per esempio impianti ultra clean per il riempimento di cui al momento dispone solo lindustria farmaceutica. LAzienda si approvvigiona, infatti, di ingredienti prima scelta frutto di rigidi e severi capitolati di qualità e sottoposti a regolari controlli periodici. Qualità che si ritrova anche nellacqua utilizzata per la lavorazione che è purissima e incontaminata poiché proviene da antichi pozzi profondi oltre 250 metri. Gli impianti di lavorazione di ultima generazione sono in grado di rispettare e salvaguardare la parte nobile della frutta. Il trattamento termico innovativo è adeguato alla carica microbiologica di ogni ingrediente riuscendo così a rispettarne i valori nutrizionali e gli aspetti organolettici. Inoltre, la fase di riempimento è realizzata in impianti ultra-clean che lasciano inalterato la fragranza del sapore della frutta. Ananas Plus è uno sciroppo dal colore giallo vivo con riflessi caldi e dalla trama fitta che, una volta diluito, assume una tonalità opalescente. Lo sciroppo contiene il 61% di succo di ananas raccolti da selezionati produttori che dona al naso il bouquet di note intense del frutto appena tagliato. Al palato è dolce, morbido e molto equilibrato con una persistente chiusura di frutta tropicale matura. Si abbina perfettamente con i migliori distillati tropicali. Mirtillo Plus ha una trama fitta color rubino intenso con sfumature rosso scuro. Diluito mantiene il suo colore naturale in una tonalità più trasparente. Il 32% di succo di mirtillo regala al naso sentori molto intensi di bacche, profumi di sottobosco e di piccoli frutti rossi maturi. Al palato è delicatamente fresco, di buona e profonda struttura. Equilibrato, piacevolmente morbido e avvolgente. Finale con persistenti note fruttate. Una volta diluito restituisce fedelmente acidità e sapori del succo di mirtillo (senza note devianti verso la mora e altri frutti di bosco). Gli zuccheri La gamma degli zuccheri per mixology si arricchisce di tre nuove referenze: Zucchero italiano Plus, Gold Sugar Plus e Zero Zuccheri. Zucchero italiano Plus è un prodotto nato dalla collaborazione con Italia Zuccheri Coprob, lunica filiera di oltre 7.000 aziende agricole dello zucchero interamente italiana. Zucchero italiano Plus è un vero e proprio nettare dal gusto rotondo che rivela unintensità zuccherina unica. Questo zucchero liquido è stato appositamente formulato per sciogliersi istantaneamente in qualsiasi bevanda calda o fredda, per un uso pratico e veloce con un gusto eccezionale. Gold Sugar Plus è a base di zucchero della qualità Demerara, lo zucchero di canna delle Mauritius, una piccola isola sperduta nellOceano Indiano, fra i maggiori paesi produttori di zucchero al mondo. La canna da zucchero trova il suo habitat migliore nelle piantagioni mauriziane, dove è baciata dal sole e cullata dallumidità. La qualità Demerara è uno zucchero di canna grezzo, a grana grossa e dal caratteristico colore dorato, poiché non è sbiancato e quindi privo di residui chimici da raffinazione, ricavato dal puro succo di canna da zucchero. Questo conferisce al Gold Sugar Plus uno splendido e vivace giallo ambrato con riflessi che evocano loro antico. Diluito assume sfumature dorate. Al naso regala ricche note di caramello, liquirizia, carrube e frutta cotta. Al palato è dolce e morbido con ricordi erbacei, speziati e vegetali. Il Gold Sugar Plus con il suo sapore autentico e il suo potere dolcificante, ha un carattere intenso e fruttato. Le sue note profumate perfettamente bilanciate, sono una risorsa sensoriale per chi vuol dare un tocco elegante ed esotico alle ricette. Zero Zuccheri, dal sapore deliziosamente ricco e complesso, si abbina perfettamente a tutte le preparazioni calde o fredde come caffè, cioccolato e cocktail, senza lasciare alcun retrogusto tanto da renderlo irriconoscibile rispetto al classico saccarosio. Perfetta soluzione nel classico caffè shakerato per chi vuole zero calorie senza compromettere il gusto.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
013706