



COMUNICATO STAMPA

PISTACCHIO BOTTEGA: LIQUORE CREMOSO E FRAGRANTE

I liquori cremosi rappresentano una categoria del beverage relativamente recente, che si è affermata in Italia, anche grazie ad alcuni marchi di successo provenienti dall'estero. Indicativamente sono prodotti di facile approccio e di immediato appeal che rientrano in una fascia di prezzo medio e che si rivolgono ai giovani e alle donne.

Tra i prodotti di punta della gamma Bottega rientra il Pistacchio, un liquore cremoso e fragrante, che ha origine da una pasta ricavata dagli aromatici pistacchi di Sicilia. Questi frutti, da sempre rinomati per le proprietà alimentari e per la ricchezza dei loro principi nutritivi, nascono da una pianta originaria del Medio Oriente, che cresce spontanea e rigogliosa alle pendici dell'Etna. Dalla tradizionale raffinatura di soli pistacchi di Sicilia, una lavorazione tipica, si ottiene una pasta che mantiene intatte tutte le preziose caratteristiche organolettiche del frutto. La sapiente miscelazione della stessa pasta con alcol, acqua e zucchero dà vita ad un liquore cremoso, rotondo, avvolgente, dall'aroma intenso ed inebriante di pistacchi siciliani. L'aggiunta di grappa regala un tocco finale ed un'aromaticità inconfondibile. Questo liquore viene prodotto senza utilizzare latte per cui può essere consumato anche da chi è intollerante al lattosio e alle proteine del latte.

Pistacchio Bottega è un prodotto di grande personalità, che incontra il pieno favore dei consumatori per la sua immediata piacevolezza. La bassa gradazione alcolica (17% vol) lo rende un ottimo afterdinner, da consumare freddo, non solo dopo i pasti ma anche in qualsiasi momento della giornata. È inoltre un apprezzato ingrediente per la preparazione di gustosi cocktail e si sposa egregiamente con gelati a base di latte (vaniglia, crema, fiordilatte), dando origine a un gustoso "affogato".

Tra i cocktail suggeriamo "Think Green". Ingredienti: 40 ml Bottega Pistacchio, 80 ml Alexander Vodka, cubetti di ghiaccio, una goccia di Assenzio, fiocchi di cocco, granella di pistacchio. Preparazione: Versare Bottega Pistacchio e Alexander Vodka nello shaker con cubetti di ghiaccio e una goccia di assenzio. Scuotere energicamente per qualche istante. Servire il cocktail in una coppetta Martini con granella di pistacchio. Guarnire il bordo con fiocchi di cocco.

L'elegante packaging completa il profilo del prodotto.

Contatti: Giovanni Savio – Ufficio Stampa - Bottega S.p.A. – Tel. 0438-406675