

Locatelli®

Food&Beverage Management • MAGAZINE

TOP



HEALTHY TREND

SPECIALE VINI

PIATTI MONOPORZIONE
- GLUTEN FREE -

MILANO 1956
ZINI
PASSIONE E PASTA

SPIRIT



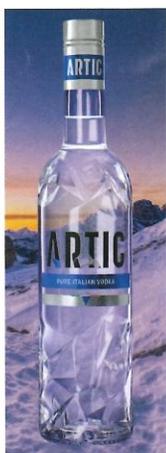
MANGAROCA BATIDA DE CÔCO

Rinaldi 1957 presenta la nuova Mangaroca Batida de Còco, un prodotto 100% naturale perfetto anche per la mixology, rilanciato anche nel packaging.

Prodotto da succo di cocco autentico, dal colore perfettamente bianco si caratterizza per una qualità stabile per lungo tempo. La nuova bottiglia, completa di nuova etichetta, denota forme più slanciate, moderne e curvilinee, pensate proprio per avere un grande impatto nel mondo dell'Horeca e attrarre il consumatore, soprattutto giovanile. Con la nuova Batida de Còco, Mangaroca ribadisce la sua vocazione a portare la tradizione brasiliana nel mondo.

Gradazione alcolica: 16° vol.

www.rinaldi1957.it



VODKA ARTIC

Illva Saronno lancia la sua nuova Vodka Artig. Si tratta della prima Premium Italian Vodka interamente trasparente, pura e aromatizzata (fragola, menta, limone, pesca e melone), con meno calorie, figlia della ricerca che vede in crescita il trend d'interesse per ambiente, ingredienti naturali e materie prime italiane. Artig, priva di coloranti, usa infatti solo aromi naturali, ottenuti tramite macerazione e distillazione del frutto e acqua osmotizzata.

Artig rompe gli schemi con un nuovo design e un carattere ispirato alla bellezza dei più freddi paesaggi italiani che costruiscono, come recita il claim, "il nostro artico".

Gradazione alcolica: 18° vol.

www.illva.com



VERMOUTH ANTICO

New entry in casa Luxardo nell'anno speciale del suo Bicentenario. Si chiama Antico ed è la personalissima interpretazione che l'azienda ha voluto dare a un prodotto per aperitivo ispirato al vermouth. Antico è stato pensato come alternativa al vermouth rosso: viene ottenuto per infusione del succo di marasche, fatto maturare in tini di rovere e impreziosito con l'aggiunta di erbe e spezie.

Dal colore rosso rubino, ha un profumo fruttato e speziato con predominanza di marasca. Può essere consumato liscio o ghiacciato, con una spruzzata di seltz oppure 'on the rocks' come aperitivo. In miscelazione si può sostituire al vermouth rosso come variante ai classici cocktails internazionali.

Gradazione alcolica: 16,5° vol.

www.luxardo.it