

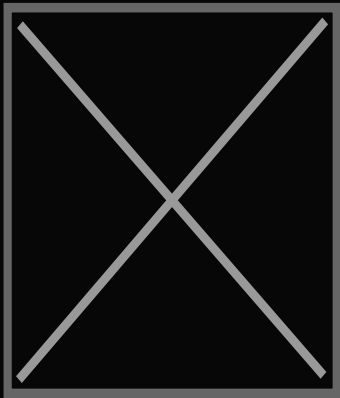
# Arriva il ricettario Sanbitter per stupire gli ospiti durante le feste

lime-on-bit-2-ae4f0313

Lo scoppiettio dei camini, le tavole imbandite, gli abeti addobbati...Natale è ormai alle porte.In compagnia dei propri cari, dei propri amici o dei colleghi, le feste sono il pretesto ideale per incontrarsi, brindare, esprimere desideri e tanti auspici per il nuovo anno. Sanbittèr, vero e proprio Ambasciatore dell'Arte dell'Aperitivo, per rendere ancora più gioiose le festività natalizie propone sette diverse ricette per sette cocktail freschi e fruttati allo stesso tempo, che permetteranno di lasciare i propri ospiti a bocca aperta. Dal drink dolce e speziato a quello fresco e dissetante, le sette proposte di Sanbittèr si differenziano per deliziare e accompagnare i momenti di spensieratezza in compagnia di amici e parenti.

La tavola del Natale e l'aria di festa si tingono di rosso proprio come Sanset, il cocktail che grazie al suo inconfondibile colore rosso rende ancora più magica l'allegria tipica della festività natalizie.A base di Sanbittèr Rosso, Vermouth bianco e Soda, Sanset è il primo cocktail leggermente alcolico di Sanbittèr che mixa l'intramontabile Sanbittèr Rosso con la soda e con uno degli ingredienti più in voga del momento, il vermouth.

Un cocktail estremamente contemporaneo, fresco e dissetante, da servire in un baloon decorato con una scorza di limone e un ciuffetto di menta. É il drink ideale da sorseggiare durante l'aperitivo che precede le cene natalizie. Simbolo di armonia e di creatività, il colore arancio e il gusto dolce e speziato allo stesso tempo, rendono Ginger Bitter il cocktail perfetto per chi ama i sapori fruttati e vivaci,ottimo da bere nella versione analcolica ma anche nella versione alcolica preparata con l'aggiunta di Whiskey Bourbon.A base di ingredienti semplici come i lamponi, il succo di lime, lo zucchero e Sanbittèr Emozioni Zenzero è un drink facile da preparare che riscalda e addolcisce chi lo gusta grazie al suo sapore avvolgente. E per chi vuole brindare all'arrivo del Natale insieme ai colleghi ecco Grape Bitter, con succo di lime, menta, aloe vera e Sanbittèr Emozioni Pompelmo. Un drink che per i suoi connubi irresistibili conquisterà il palato dei propri ospiti.



Il profumo piacevolmente aspro degli agrumi, tipico delle tavole imbandite di

Natale, accompagnerà quest'anno la ricetta del Black Bitter. Fresco ed agrumato, Black Bitter è il cocktail che permetterà di assaporare Sanbittè Emozioni Ribes Nero in tutta la sua vivacità e originalità. Da preparare aggiungendo Succo di Mandarino, Maggiorana, Succo di Limone, è facile da realizzare anche nella versione alcolica con l'aggiunta di Vodka. Perfetto per riscaldare l'atmosfera natalizia. Tra i suggerimenti del ricettario natalizio di Sanbittè troviamo anche Lime on Bit, a base di pompelmo, Sanbittè Emozioni Lime e miele.

Tre ingredienti speciali per un drink unico e vivace dal gusto fresco e dissetante da preparare insieme agli amici di sempre per un brindisi speciale. Buono da gustare nella versione analcolica ma ideale da provare anche nella variante alcolica da realizzare con l'aggiunta di un goccio di Rum Bianco. Per riproporre un grande classico e stupire durante un aperitivo in famiglia, Sanbittè sceglie di personalizzare la ricetta del Manhattan Bitter, con Vermouth rosso, Rye Whisky e Sanbittè rosso, guarnendolo delicatamente con una piccola ciliegia. Un mix sorprendente con cui brindare e festeggiare esprimendo tanti nuovi desideri. Per l'ultimo dell'anno infine quale migliore occasione per fare un "cin cin" ricco di buoni auspici se non brindando con uno dei grandi classici rivisitato con Sanbittè Dry? Da realizzare con l'aggiunta di scorza di limone, vodka e purea di pesca il Bellini Dry è facile da preparare ed è ideale da sorseggiare in compagnia dei propri cari e degli ospiti delle feste.

Tutto è pronto per trascorrere in famiglia o con gli amici i momenti di festa. Sanbittè grazie alle sue sette personali proposte di cocktail differenzia le occasioni di festa e rende ancora più speciali i momenti da passare in compagnia della famiglia, degli amici di sempre e di quelli conosciuti da poco o i colleghi. Seguendo poche e semplici mosse, improvvisarsi barman diventa facile e divertente. Scaricare il ricettario è semplice: basta collegarsi al sito [www.sanbitter.it](http://www.sanbitter.it) e registrarsi. Accedendo alla propria area login sarà dunque possibile scaricare rapidamente le ricette dei sette cocktail natalizi consigliati da Sanbittè.