In Italia arriva il nuovo Baileys Almande

camomille-b-e43ee704

Arriva finalmente in Italia Baileys Almande, il nuovo spirit lactose-free dell'iconica gamma Baileys. Una novità assoluta che vede protagonisti olii ed essenze di mandorle tritate uniti alla bontà della vaniglia, senza perdere le inconfondibili note golose che hanno reso Baileys uno dei brand più apprezzati nel mondo.

Baileys Almande, certificato dall'AVA – American Vegetarian Association, nasce con la volontà di rendere il prodotto accessibile a chi segue una dieta senza lattosio o vegana ma non vuole rinunciare ad uno spirit goloso e dolce.Una nuova frontiera del gusto che punta a diventare una piacevole scoperta per il target lactose-free e vegano e un'alternativa in più per i consumatori già affezionati alla gamma Baileys.

Stephanie Gaunt, Senior Innovation Manager di Baileys (Diageo), ha dichiarato: *"Abbiamo voluto creare un prodotto che possa essere apprezzato anche da chi non può o non vuole assumere lattosio. Da quando Baileys Almande è stato lanciato negli Stati Uniti, siamo stati letteralmente sommersi dalle richieste di proporlo anche negli altri mercati."*



Baileys Almande consumato freddo sprigiona tutte le sue note di gusto ma è perfetto anche miscelato in cocktail freschi e golosi come il Camomille e il Coconut.

Baileys Almande Camomille
60 ml Baileys Almande, 30 ml infuso di camomilla,15 ml sciroppo con scorza di arancia. In un tumbler basso colmo di ghiaccio a cubetti versare l’infuso di camomilla e lo sciroppo, aggiungere Baileys Almande e mescolare.

Baileys Almande Coconut
45 ml Baileys Almande, 45 ml acqua di cocco, scaglie di cioccolato o lamponi. Versare in un collins alto ghiaccio a cubetti, l’acqua di cocco e Baileys Almande. Mescolare. Come guarnizione, aggiungere a piacimento scaglie di cioccolato o lamponi.