Caffo presenta le birre artigianali di Calabria "Mount Lion"

bottiglie-prodotti-caffo-a2bb6524

Al 18° Salone Internazionale dell'Alimentazione, che si tiene a Parma dal 7 al 10 maggio 2018, il Gruppo Caffo 1915 sarà presente al Padiglione 5 Stand L004, per confermare la sua ormai consolidata presenza tra le eccellenze italiane nel mondo, alla quale hanno molto contribuito i suggerimenti di consumo del suo prodotto leader: il Vecchio Amaro del Capo e di altre specialità, entrate a far parte di un "catalogo" di liquori e di distillati, tra i più completi e prestigiosi.

Oltre ad essere il primo amaro proposto per un consumo ghiacciato a -20°, per scoprirne il gusto e gli aromi delle sue 29 erbe, sapientemente lavorate nel rispetto della sua antica ricetta, l'antica distilleria Caffo ancor fin dai primi anni del duemila aveva messo in produzione un cocktail unico chiamato il "Capo's Drink", in una bottiglia di vetro da 33cl a base di Amaro del Capo già pronto da bere.

Lo stesso piacere che oggi si ritrova in un cocktail come il Capo Tonic, semplice da preparare e ricco di gusto, ideale per la stagione estiva alla quale mancano, ormai, poche settimane.

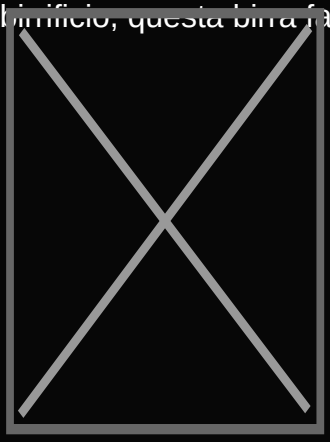
LA RICETTA DEL CAPO TONIC
1) Versare in un bicchiere pieno di ghiaccio 40 ml di Vecchio Amaro del Capo.
2) Aggiungere 100ml di acqua tonica e il lime, mescolare bene il tutto.
3) Decorare con uno spicchio di lime o limone.

Anche se è ormai usanza sempre più diffusa quella di chiedere il "Capo" rigorosamente ghiacciato a -20° come gran finale di un pasto, molto del suo successo, specie sui mercati internazionali, si deve al suo utilizzo come base di fantasiosi cocktail che i bartender più apprezzati si impegnano a creare e che si possono scoprire nel sito www.amarodelcapo.it.

Chi visiterà lo stand del Gruppo Caffo 1915, potrà degustare non solo il famoso liquore d'erbe di Calabria, ma anche importanti specialità del vasto assortimento dell'azienda, come lo storico Borsci S.

Marzano (non a caso definito come “l’Elisir “giusto per ogni gusto” e al quale è stato dedicato un nuovo ed esclusivo sito internet), il Liquorice e l’amaro Santa Maria al Monte, tanto per citare le più diffuse.

L’azienda sarà, infine, lieta di presentare al Cibus, in anteprima, la linea di Birre Artigianali di Calabria “Mount Lion”, una selezione di 3 birre, la bionda, la rossa doppio malto e la stout nera alla liquirizia di Calabria DOP, ottenute da pregiati malti e luppoli selezionati e lavorati nel birrificio artigianale CALABRÄU focalizzato sin dalla sua nascita sulla ricerca delle migliori materie prime e sulla creazione di prodotti unici. Ispirata dalla storia di Monteleone di Calabria l’antico nome della città ove ha sede il birrificio, questa birra fa riassaporare un piacere naturale d’altri tempi.



Non mancherà, nello stand CAFFO anche Luca Sardella, il famoso “Pollice Verde” della TV: un amico inseparabile, che sarà lieto di incontrare clienti e ammiratori, raccontando loro da esperto botanico, i segreti di un’azienda, che ha fatto della qualità e del rispetto delle tradizioni, i suoi irrinunciabili valori.