Ginger Bio Bottega, il nuovo liquore allo zenzero

ginger-bottega-531f0747

Ginger Bio Bottega è un liquore allo zenzero che si caratterizza per l’inconfondibile aromaticità, il sapore piacevolmente dolce e le intriganti note piccanti. Lo zenzero è una pianta erbacea, originaria dell’Asia e delle isole del Pacifico, che viene coltivato in tutta la fascia tropicale e subtropicale. È considerato un antiossidante e un antinfiammatorio naturale, stimola le funzioni digestive, viene impiegato in cucina come spezia ed utilizzato per la preparazione di tisane, bevande e liquori.

Ginger Bio Bottega ha origine da zenzero coltivato secondo i dettami dell’agricoltura biologica. Viene sbucciato e tagliato finemente. Le scaglie che se ne ottengono vengono messe a macerare in alcool biologico, acqua e zucchero biologico, a una temperatura controllata di 5° C. Si tratta quindi di una macerazione a freddo, che consente un’ottimale estrazione degli aromi. Il liquore che ne deriva appare di colore giallo paglierino chiaro. Fresco e intrigante, accarezza il palato con un intenso aroma di zenzero e con un morbido equilibrio tendente al dolce che mitiga i caratteristici sentori piccanti.

La moderata gradazione alcolica (20% vol.)ne fa tanto un inedito e gradevole dopopasto, quanto un prodotto “all time”, piacevole e poco impegnativo in ogni momento della giornata. È un ottimo ingrediente per la preparazione di cocktail e long drink. Può infine accompagnare i gelati, la frutta e i dolci a base frutta. Va servito prevalentemente freddo, a una temperatura di circa 3° C.

Suggeriamo l’inedito cocktail “Spicy Rose”, che si prepara con i seguenti ingredienti:3 cl Bottega Ginger Bio, 10 cl Il Vino dell’Amore Petalo Moscato, 1 cl succo di lime, cubetti di ghiaccio. Queste le semplici modalità di preparazione: riempire un bicchiere alto da bibita con cubetti di ghiaccio. Quindi aggiungere Bottega Ginger Bio freddo e colmare con Il Vino dell’Amore Petalo Moscato, anch’esso freddo, e infine con il succo di lime. Mescolare, decorare con una fetta di lime e servire.