Baileys Almande, lo spirit lactose free, presenta tre nuove ricette

liquore-baileys-almande-cl-70-6979dfe3

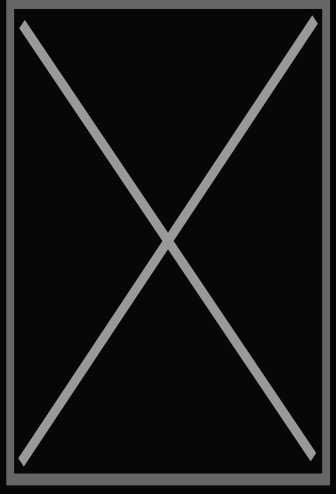
Baileys Almande, lo spirit lactose free dell’iconica gamma Baileys, presenta tre nuovi cocktails ideati da Gabriele Stillitani, Digital Bartender tra i più conosciuti dagli instagrammer con il nome di @mint_drink. Realizzate in perfetto stile Baileys, le tre ricette sono semplici e replicabili da tutti anche a casa, senza rinunciare all’eleganza e al gusto tipico della gamma Baileys.

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 dolce e goloso. Una frontiera del gusto diventata ormai una solida realtà per il target lactose-free e vegano e un’alternativa di gusto e leggerezza in più per i consumatori già affezionati alla gamma Baileys. Gli ingredienti free-from e la leggerezza di Baileys Almande, mantengono ed esaltano la golosità di Baileys in una versione adatta a tutti e ideale per la mixology.

Le tre ricette potranno essere gustate anche in tre locali di Milano selezionati da Baileys Almande, dove saranno presenti nelle rispettive drink list per tutto l’autunno, per una golosa alternativa vegana.

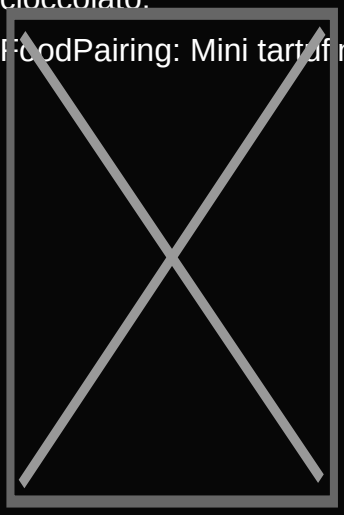
Milano Cafè - Via Giulio Cesare Procaccini, 37
Jazz Cafè-CorsoSempione,8
Foresta Woodbar- Via Celestino IV, 6

Le ricette coniugano tutta la golosità di Baileys Almande con ingredienti naturali e rigorosamente vegani, accompagnate da una proposta di deliziosi foodpairing.



Baileys Almande Shake

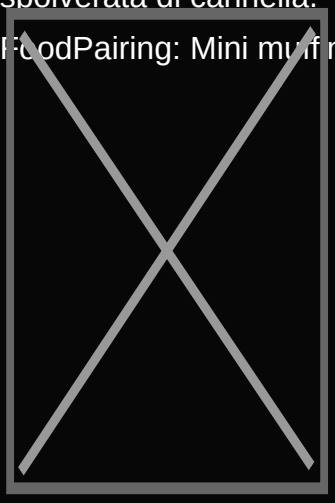
45 ml Baileys Almande (1,8 unit)
15 ml caffè espresso
15 ml zucchero liquido
3 more fresche
In untumbler basso schiacciare le tre more all’interno con un pestello, aggiungere Baileys Almande e gli altri ingredienti. Aggiungere infine il ghiaccio e mescolare con lo spoon. Decorare con guarnizioni di cioccolato.
FoodPairing: Mini tartufini al cioccolato con cuore di ciliegia



Baileys Almande Pina Colada Twist

30 ml Baileys Almande (1,2 unit)
30 ml Captain Morgan Spiced Rum (1,2 unit)
90 ml Succo di Ananas
1/4 di fetta di ananas fresco
2 cucchiaini di yogurt al cocco senza lattosio
1 spolverata di cannella

Versare Baileys Almande e gli altri ingredienti nello shaker. Aggiungere ghiaccio, shakerare, filtrare con un colino, versare il tutto in un Mug Baileys Almandee guarnire con la fetta di ananas e una spolverata di cannella.
FoodPairing: Mini muffin vegani



Baileys Almande Passion

25 ml Baileys Almande (1 unit)
25 ml KetelOne Vodka (1 unit)
20 ml sciroppo vaniglia
2 cucchiaini di purea di passionfruit
Versare Baileys Almande e gli altri ingredienti nello shaker. Aggiungere ghiaccio, shakerare, filtrare con un colino e versare tutto in una coppa. Guarnire con un alkekengi.
FoodPairing: Mini cheesecake Baileys Almande vegan