Cocktail food pairing: la proposta di Ca.Ri.Co per SpiritsPR. Video

20211005-091829-e00fc02f

Pairing. Va di moda. E c'è più di un motivo.

Le serate di abbinamento drink e food aiutano ad avvicinare i clienti a nuovi distillati o a nuove etichette. E rappresentano uno stimolo per i vostri ospiti, sempre in cerca di novità.

Efficace e vincente, la degustazione di pairing organizzata da SpiritsPr nel locale Ca.Ri.Co a Milano. I tre prodotti protagonisti della cena (due gin e un vermouth, scopri nel video le etichette) sono stati usati in twist di cocktail drink classici abbinati a piatti di alta cucina.

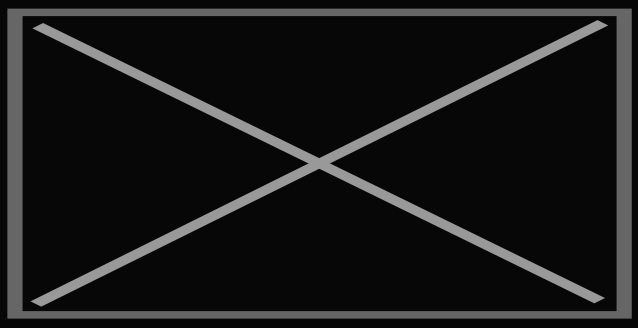
[caption id="attachment_192429" align="aligncenter" width="696"]pairing ph. Nicole Cavazzuti[/caption]

Da notare la scelta dei bicchieri, eleganti e studiati per valorizzare al massimo i drink. Guarda nel video alcuni abbinamenti di cocktail e food che abbiamo provato. La verità? Ci hanno colpito in positivo. Per la presentazione, per la qualità e per la scelta di rivisitare i cocktail classici, invece che proporre signature.

SpiritsPR in pillole

Agenzia di comunicazione specializzata da vent'anni in vino, ha ampliato di recente la sua clientela guardando al mondo degli spirits. Per annunciare la novità e presentare i primi tre clienti ha organizzato a Milano da Carico una cena di cocktail food pairing dedicata alla stampa. Le prossime attività di promozione saranno rivolte direttamente ai cocktail bar.

GUARDA ANCHE:



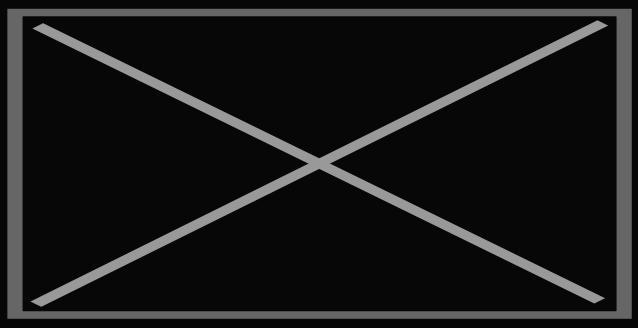
Goya, All Day Fizzy Drink di Giancarlo Mancino. Tutorial

Kamikaze

Drink Tutorial Harena's Kamikaze il twist di Mirko Zanna. Video

Dark'n'Stormy

Tutorial: Dark'n'Stormy, drink nazionale delle Bermuda



Il Last Tiki, twist del Last Word facile da preparare. Video tutorial