

Velvet Batida, il nuovo cocktail firmato Disaronno

disaronno-velvet-batida-6aec47da

Disaronno, il liquore simbolo del lifestyle italiano nel mondo, propone il cocktail Disaronno Velvet Batida, l'ultimo arrivato nella prestigiosa famiglia dei signature cocktail del brand. Fresco e rigorosamente low-alc, realizzato con Disaronno Velvet, acqua di cocco e ghiaccio tritato, Disaronno Velvet Batida è facilissimo da preparare.

Il nuovo “must drink” Disaronno, racchiude - nel gusto e nell'estetica - un **ideale di eleganza, originalità e leggerezza**, in linea con quella “New Dolce Vita” cui s’ispira il liquore alla crema Disaronno Velvet. La cremosità, le note vellutate e il basso contenuto alcolico di [Disaronno Velvet](#) vengono qui declinati nella loro versione più dissetante, esaltata dall’acqua di cocco che ne accentua la freschezza, sublimando ogni sentore aromatico.

Disaronno Velvet Batida è il **perfetto coronamento di un momento di relax** nel weekend in fuga dalla città, o in terrazza al termine di una rovente giornata di lavoro: un’esperienza che sorprende i sensi, da vivere dentro e fuori casa, da soli o in compagnia, per godere di un autentico istante di Dolce Vita, ovunque ci si trovi.



"Disaronno Velvet è l'espressione dell'innovazione costante a cui ci

rivolgiamo: con la sua delicata e fresca cremosità, il basso contenuto alcolico e le note aromatiche inconfondibili di Disaronno Originale, è una referenza unica nel suo genere, capace di incuriosire un pubblico ampio e trasversale, che include anche le nuove generazioni. Disaronno Velvet Batida è stato pensato proprio per quei consumatori, sempre più attenti e consapevoli, che cercano un nuovo concetto di mixology, all'insegna del gusto, della leggerezza e del low-alcol, affinché il drink sia un autentico momento di relax, freschezza e piacere", afferma **Claudio Giuliano**, Marketing Manager Illva Saronno.

Velvet Batida, la ricetta

Ingredienti:

1 parte di Disaronno Velvet
1 parte di Acqua di cocco
ghiaccio tritato

Bicchiere: Tumbler alto

Tecnica: Shake and Stir

Garnish: 1 fettina di cocco