Il Borscino, un nuovo modo per accompagnare caffè, gelato e cocktail

20231103120142borscinoambientatoorizzontale-ok-64c79c2f

Una vera e propria evoluzione dell'uso del caffè in gelateria, pasticceria e nei cocktail. Dall'affogato al caffè, al tiramisù, al Martini Espresso sono tante le ricette con il caffè che si possono completare con **Il Borscino**, ultima new-entry di Gruppo Caffo 1915.

Il Borscino sta in un bicchierino nel quale si versa Elisir Borsci S. Marzano; si aggiunge una deliziosa crema al caffè avendo la cura di ruotare il bicchierino in modo che si crei la variegatura.

Facilissimo da fare è ancora più facile da gustare: si inizia dalla crema al caffè per poi tuffare il cucchiaino e mescolare il tutto in un tripudio di sapore. Chi preferisce, può lasciare sul fondo il liquore per berlo alla fine. **Un trittico di sapori** che mette insieme il piacere del dessert, il gusto del caffè e il tradizionale ammazzacaffè.

"Il Borscino è un prodotto semplicissimo. Abbiamo testato il prodotto in Puglia e gli esercenti e ristoratori coinvolti sono rimasti entusiasti perché consente di dare valore aggiunto a prodotti che hanno già a disposizione, mentre i clienti che lo hanno provato, sono tornati per gustarlo", spiega **Fabrizio Gulì**, Global Chief Marketing Officer di Gruppo Caffo 1915.

"Quando abbiamo fatto provare Il Borscino, abbiamo scoperto che gli esercenti già correggevano il gelato con il Borsci aggiungendo il caffè; a queste loro preparazioni, fatte con ricette diverse, avevano dato dei nomi nel dialetto locale come 'leccamuss' (lecca la bocca), 'arricreamuss' (un piacere per la bocca), 'azzoppamuss' (inebriante per la bocca)", aggiunge **Roberto Lippolis**, Direttore dello stabilimento Borsci di Taranto. *"Con Il Borscino non abbiamo fatto altro che* ***recuperare questa tradizione, migliorarla e metterla a disposizione dell'Italia intera****".*