

Tassoni: è il momento di Cedrata Zero, evoluzione sugar free della storica bevanda

20250212184440bottiglia-wet-cedrata-zero-ingredienti-rgb-4c3f1ba1

Dopo oltre 75 anni di storia con la celebre Cedrata Tassoni, per il marchio di Salò arriva adesso il momento di puntare sulle nuove tendenze di consumo. In occasione della prossima edizione di Beer&Food Attraction (a Rimini dal 16 al 18 febbraio) verrà infatti lanciata **Cedrata Zero**, versione sugar free della storica bevanda destinata a una generazione che cerca prodotti più healthy.

Come per la Cedrata classica, l'ingrediente principe della Cedrata Zero è il **cedro, nella sua versione più rinomata, quella Diamante di Calabria**, colto a mano in autunno, quando la buccia è ancora verde e ricca di oli essenziali e potenti antiossidanti. Il "viaggio del cedro" si compie verso lo storico stabilimento di Salò, dove i preziosi agrumi vengono sapientemente lavorati e la sottile buccia esterna viene rimossa e sottoposta al processo di distillazione, in antichi alambicchi in rame del 1872. Il caratteristico colore giallo è dato dal cartamo, fiore della famiglia delle margherite.

La fiera riminese sarà poi l'occasione anche per presentare **due ulteriori nuove creazioni della linea mixology: Tassoni Limonata La Biologica e Tassoni Pompelmo Soda La Biologica**.

Tassoni Limonata La Biologica è un'armonia dal gusto mediterraneo, deciso ed equilibrato, leggermente acido, caratterizzata da un colore giallo chiaro, intensificato dalla presenza di polpa naturale del succo di limoni femminello Bio raccolti alle pendici dell'Etna. Per questa nuova creazione il Mastro Erborista ha miscelato sapientemente il succo dei limoni con oli essenziali e spezie, come lo zenzero e il cardamomo. La frizzantezza esalta il carattere dritto di questa limonata, rendendola ideale per essere miscelata con premium spirits, come vodka o gin o da degustare come rinfrescante soft drink.

Tassoni Pompelmo Soda La Biologica elegante e rinfrescante bouquet di pompelmo rosa Bio siciliano, ideale per esaltare dark spirits e premium drink. È caratterizzata da un colore naturalmente rosato, sofisticato e invitante, che sprigiona un aroma floreale, con una caratteristica nota amara e

salata intensamente rinfrescante, e un gusto equilibrato. La dolcezza è data esclusivamente dallo sciroppo d'agave biologico, omaggio al tequila e al famoso cocktail Paloma, proprio a base di tequila e Pompelmo Rosa.

*«Prosegue con entusiasmo il lavoro di affinamento della Collezione Tassoni, iniziato nel 2023, con lo sviluppo e l'introduzione di importanti innovazioni e una sempre maggiore ricercatezza rivolte sia all'ambito della mixology, sia alla crescente ricerca di proposte alcohol free e dal basso contenuto calorico - ha detto **Simone Masè**, ad Tassoni e direttore generale Gruppo Lunelli -. Cedrata Zero rappresenta l'evoluzione autentica di un'icona del Made in Italy. È un tributo alla tradizione di Tassoni che guarda al futuro e alle nuove generazioni, intercettando i desideri e i valori di consumatori attenti al benessere che solo la cura consapevole di ogni dettaglio può garantire».*