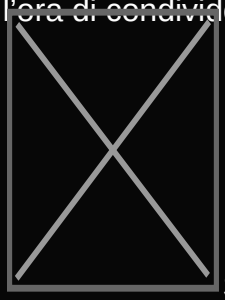
Bacardi acquisisce il liqore St-Germain

robert-cooper-headshot-cc14cb4d

«Con l’aiuto di Bacardi, St-Germain potrà ora diventare un marchio veramente internazionale, cosa che sarebbe stata molto difficile da attuare se avessi deciso di rimanere una piccola azienda creativa dal marchio affermato».

Così Robert Cooper, creatore del liquore di sambuco superpremium St-Germain, ha commentato l’acquisizione del brand da parte di Bacardi Limited.

Proclamato “uno dei componenti che in questi ultimi dieci anni ha influenzato in modo determinante i cocktail ” (Il New York Times, dicembre 2009), St-German è diventato uno dei liquori preferiti da barman e mixologist. «Il gusto eccezionale e l’equilibrio di St-Germain si miscelano perfettamente con le nostre altre marche, donando un tocco fresco a ogni cocktail», ha detto Ed Shirley, Presidente e Ceo di Bacardi Limited. «St-Germain si integra perfettamente con il nostro portafoglio e non vediamo l’ora di condividerlo con i consumatori di tutto il mondo», ha aggiunto.



St-Germain è un liquore artigianale realizzato al 100% con fiori di sambuco freschi e selezionati a mano, che fioriscono in Europa una volta all’anno nel corso di un periodo di 4-6 settimane, in tarda primavera. Dopo la raccolta i fiori sono consegnati ai piccoli centri dove gli addetti alla raccolta sono pagati per ogni chilo di fiori consegnati, per il trasporto sono spesso utilizzate delle biciclette appositamente preparate. In questo modo coloro che si occupano della raccolta dei fiori riescono a lavorare in modo indipendente. Il processo di macerazione inizia immediatamente per catturare la freschezza ed esaltare il carattere fruttato dei fiori di sambuco. St-Germain è un liquore naturale al 100%, che ha ricevuto un numero straordinario di riconoscimenti di prestigio, tra i quali l’International High Quality Trophy conferito da Monde Selection® nel 2012 e l’assegnazione del Grand Gold Awards per sei anni consecutivi.