

Fabiano Omodeo firma i cocktail Sanbittèr per Natale

sanbitter-fae92d1b

[Sanbittèr](#), lo storico aperitivo Made in Italy che da sempre accompagna i momenti più piacevoli e intensi degli italiani, ha pensato ad una linea esclusiva di cocktail per gli aperitivi delle Feste Natalizie. Accogliere gli ospiti con un bicchiere in mano riuniti sotto l'Albero addobbato è sicuramente un gesto di accoglienza e galateo, capace di rompere il ghiaccio all'inizio delle cene e dei pranzi con parenti e amici.

Il barman **Fabiano Omodeo** suggerisce, dunque, sette cocktail molto scenografici, tutti ideati utilizzando come base uno dei prodotti Sanbittèr, ottimi da bere da soli ma anche ideali da mixare con altri ingredienti di stagione per drink davvero stellati.

SANTA CLAUS

Bicchiere: calice Identità

Attrezzo: blender elettrico

Ingredienti: Purea di frutti rossi su parete interna del calice, ½ mela fresca, Sanbittèr Dry e succo di ½ lime

Decorazione: rametto di rosmarino e ribes rosso

Versione alcolica: 5 cl. Rum bianco (mini bottiglietta da servire separatamente dal drink)

NOTTE DI NATALE

Bicchiere: TumblerOldani/SanPellegrino

Attrezzo: blender

Ingredienti: banana fresca, succo di un lime, succo di mela verde, blender, servire con un Sanbittèr

Rosso capovolto nel bicchiere

Decorazione: ciuffo di menta

Versione alcolica: 5 cl. di liquore alla mela verde

CADEAU DE NOEL

Bicchiere: barattolo bormioli

Attrezzo: direttamente nel contenitore

Ingredienti: succo di ananas, succo di pompelmo, salvia fresca, Sanbitter emozioni di spezie al peperoncino

Decorazione: barattolo confezionato con carta trasparente, fiocco rosso, cannuccia e peperoncino rosso fresco

Versione alcolica: 5 cl. Gin (mini bottiglietta da servire separatamente dal drink)

PASSION PARTIES

Bicchiere: coppa cocktail

Attrezzo: mixinglass

Ingredienti: sour mix aromatizzato alla vaniglia, cardamomo e fava di tonka, Sanbittèr Emozioni di frutta al passionfruit, float down sciroppo di melograno

Decorazione: fragole fresche, scaglie di argento alimentare

Versione alcolica: 5 cl. Vodka (mini bottiglietta da servire separatamente dal drink)

NOTTE DI SAN SILVESTRO

Bicchiere: coppa asti

Attrezzo: shaker

Ingredienti: succo di arancia fresca spremuta, succo di pera e zucchero liquido, Sanbittèr Emozioni di frutta alla cannella

Decorazione: stecca di cannella e scorza di arancia

Versione alcolica: 5 cl. DiSaronno amaretto (mini bottiglietta da servire separatamente dal drink)

GOLDEN CRIB

Bicchiere: coppa Spiegelau

Attrezzo: shaker

Ingredienti: succo di cranberry, succo di un lime, Sanbittèr Emozioni di Frutta al Ribes Nero

Decorazione: crustas di frutti rossi disidratati e oro in polvere

Versione alcolica: 5 cl. Vodka (mini bottiglietta da servire separatamente dal drink)

BIANCO NATALE

Bicchiere: tumbler alto

Attrezzo: direttamente nel bicchiere

Ingredienti: zenzero centrifugato, succo di ½ lime, Sanbittèr Emozioni di Frutta al Pompelmo, float

down granatina

Decorazione: spirale di cetriolo, menta fresca, lamponi

Versione alcolica: 5 cl. Vermouth bianco (mini bottiglietta da servire separatamente dal drink)

[gallery ids="87684,87686,87687,87688,87689,87690,87691"]