



I liquori cremosi rappresentano una categoria del beverage relativamente recente, che si è affermata in Italia, anche grazie ad alcuni marchi di successo provenienti dall'estero. Sono prodotti di facile approccio e di immediato "appeal" che rientrano in una fascia di prezzo medio e che si rivolgono ai giovani e alle donne.

Il Pistacchio è parte integrante della gamma di **Bottega**. Si tratta un liquore cremoso e fragrante, che ha origine da una pasta ricavata dagli aromatici pistacchi di Sicilia.

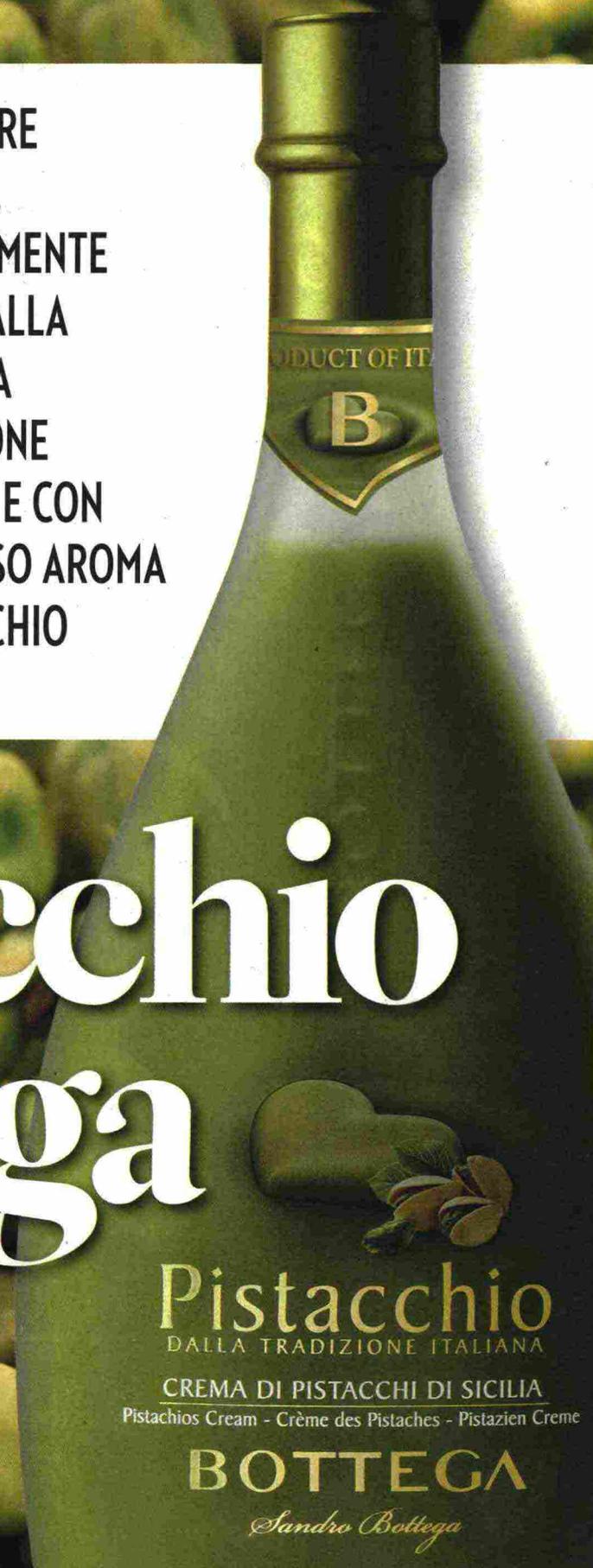
Questi frutti, da sempre rinomati per le proprietà alimentari e per la ricchezza dei loro principi nutritivi, nascono da una pianta originaria del Medio Oriente, che cresce spontanea e rigogliosa alle pendici dell'Etna.

Dalla tradizionale raffinatura di soli pistacchi di Sicilia, una lavorazione tipica, si ottiene una pasta che mantiene

**UN LIQUORE
CREMOSO,
PIACEVOLMENTE
DOLCE, DALLA
MODERATA
GRADAZIONE
ALCOLICA E CON
UN INTENSO AROMA
DI PISTACCHIO**

Pistacchio Bottega

**Tocco
siciliano**



Pistacchio
DALLA TRADIZIONE ITALIANA
CREMA DI PISTACCHI DI SICILIA
Pistachios Cream - Crème des Pistaches - Pistazien Creme
BOTTEGA
Sandro Bottega

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

028279

intatte tutte le preziose caratteristiche organolettiche del frutto. La sapiente miscelazione della stessa pasta con alcol, acqua e zucchero dà vita ad un liquore cremoso, rotondo, avvolgente, dall'aroma intenso ed inebriante di pistacchi siciliani. L'aggiunta di grappa regala un tocco finale ed un'aromaticità inconfondibile.

Pistacchio **Bottega** è un prodotto di grande personalità, che piace per la sua immediata piacevolezza. La bassa gradazione alcolica (17%) lo rende un ottimo "dopo cena". Ma si può consumare freddo non solo dopo i pasti, ma anche in qualsiasi momento della giornata.

È inoltre un apprezzato ingrediente per la preparazione di gustosi cocktail, come quello descritto qui a fianco, e si sposa egregiamente con gelati a base di latte (vaniglia, crema, fiordilatte), dando origine a un gusto "affogato".

Think Green

INGREDIENTI

40 ml Pistacchio **Bottega**; 80 ml Vodka Alexander; Cubetti di ghiaccio; 1 goccia di assenzio; Fiocchi di cocco; granella di pistacchio.

Versate il Pistacchio **Bottega** e la Vodka Alexander nello shaker con cubetti di ghiaccio e una goccia di assenzio. **Scuotete** energicamente per qualche istante. Servite il cocktail in una coppetta Martini con granella di pistacchio. **Guarnite** il bordo con fiocchi di cocco.

