



I PISTACCHI DI SICILIA INCONTRANO L'ARTE DELLA MISCELAZIONE. E NASCE COSÌ UN PRODOTTO INDIMENTICABILE

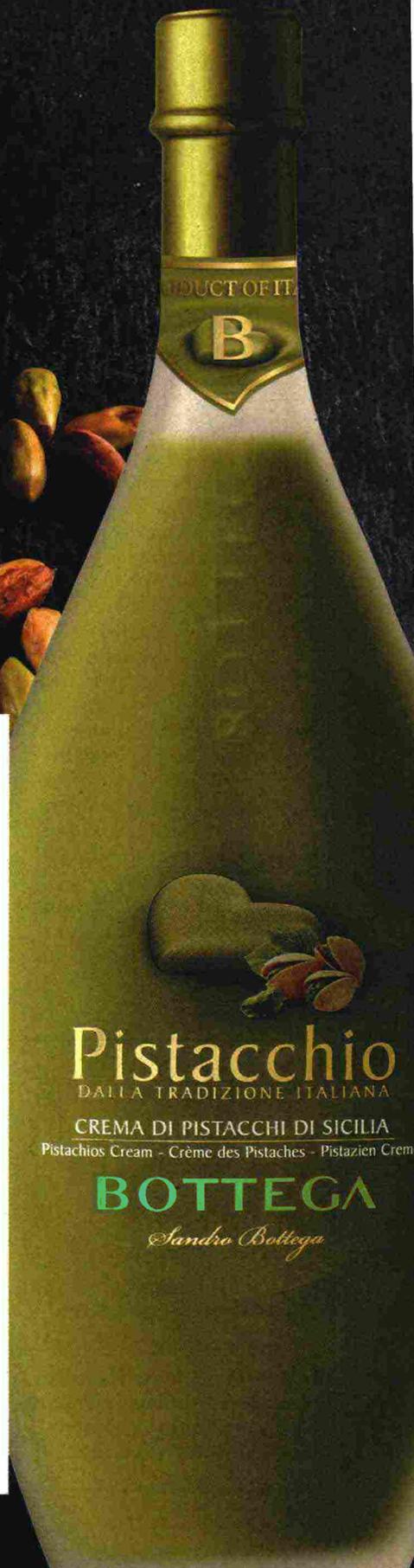
I liquori cremosi rappresentano una categoria del beverage relativamente recente, affermatasi in Italia anche grazie ad alcuni marchi di successo provenienti dall'estero. Sono prodotti di facile approccio e di immediato appeal che rientrano in una fascia di prezzo medio e che si rivolgono soprattutto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

L'ampia gamma dei prodotti **Bottega** include il Pistacchio, un liquore cremoso e fragrante, che ha origine da una pasta ricavata dagli aromatici pistacchi di Sicilia. Questi frutti, da sempre conosciuti e apprezzati per le proprietà alimentari e 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 intatte tutte le preziose caratteristiche del frutto. La sapiente miscelazione di questa

pasta con alcol, acqua e zucchero dà vita a un liquore cremoso, rotondo, avvolgente, dall'aroma intenso e inebriante. L'aggiunta di grappa regala un tocco finale e un'aromaticità inconfondibile. Pistacchio **Bottega** è un prodotto di grande personalità, il quale intriga per la sua immediata piacevolezza. La bassa gradazione alcolica (17%) lo rende un ottimo "dopo cena", tuttavia lo si può consumare freddo non solo dopo i pasti, ma anche durante la giornata.

Inoltre Pistacchio **Bottega** si presta a essere impiegato anche in cucina, per aromatizzare alcuni piatti. Tra questi il petto di pollo ai sentori di pistacchio, da servire con una lieve spruzzata di questo liquore aromatico, al fine di esaltare il sapore dei pistacchi.

È infine un apprezzato ingrediente per la preparazione di gustosi cocktail e si sposa egregiamente con gelati a base di latte (vaniglia, crema, fiordilatte), dando origine a un prelibato "affogato".



Think Green

INGREDIENTI

40 ml Pistacchio **Bottega**;
80 ml Vodka Alexander; cubetti
di ghiaccio; 1 goccia di assenzio;
focchi 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 focchi di cocco.

BOTTEGA

Il pistacchio dove non te lo aspetti