



SAN VALENTINO, SANBITTÈR FIRMA UNA DRINKLIST PASSIONALE PER BRINDARE CON LA PROPRIA ANIMA GEMELLA

L'idea originale per festeggiare in maniera insolita San Valentino? Improvvisarsi bartender per una sera e preparare con il proprio partner un cocktail che profumi d'amore. Nel giorno più romantico dell'anno, Sanbittèr regala a tutti gli innamorati "cinque modi per dire ti amo".

Gli innamorati lo sanno, ogni "ti amo" ha un sapore diverso. Questo perché ogni storia d'amore è unica e il rapporto con il proprio partner è sempre in continua evoluzione. **Sanbittèr, vero e proprio Ambasciatore dell'Arte dell'Aperitivo, diventa portavoce di tutti gli innamorati e suggerisce, a chi è stanco delle tradizioni e dei soliti modi con cui dichiarare il proprio amore all'anima gemella, "cinque modi originali per dire Ti amo".** Una drinklist romantica e passionale da preparare insieme alla persona amata alla quale lanciare messaggi d'amore senza bisogno di usare le parole. Il momento perfetto? Ovviamente quello dell'aperitivo. Da realizzare con cura e dando libero sfogo alla propria fantasia per lasciare a bocca aperta il partner con un pensiero speciale ed originale nel giorno più romantico dell'anno. Da [Passion Parties](#) a [Emozioni in tazza](#), da [Rosemary Love](#) a [Passion in the air](#) passando per l'intramontabile [Sanset](#): cinque proposte, uniche e particolari, per rendere **San Valentino** un momento magico.

Il suo gusto fruttato ed esotico rende **Passion Parties** il drink perfetto per le coppie che amano scambiarsi dolci coccole e che hanno in comune la passione di viaggiare e scoprire sempre posti nuovi. I suoi ingredienti ricercati come il **cardamomo**, la **vaniglia**, le **fave di Tonka** e la **melagrana**, sprigionano tutto il loro sapore catapultando chi lo sorseggia nel più bel paradiso esotico: una spiaggia deserta dove godersi il rumore delle onde tra palme ed una leggera brezza marina. **Nobile e glamour**, prepararlo è semplice: basta raffreddare tutti gli ingredienti e versare il [Sanbittèr Emozioni Passion Fruit](#) nel mixing glass. A seguire, aggiungere qualche goccia di sciroppo di melagrana sul fondo di una coppa da cocktail, colmare il bicchiere con la miscela ottenuta e decorare con fragole fresche e argento alimentare.

Per le coppie che sono alla ricerca di un'esplosione di gusto, ecco **Emozioni in tazza**. Dall'aspetto particolarmente tropicale, questo drink originale **mixa il sapore piacevolmente amaro del pompelmo con la dolcezza dello zucchero di canna**. Come prepararlo? Dopo aver versato in una tazza di vetro trasparente un cucchiaino di zucchero di canna bianca assieme al succo di lime fresco, mescolare i due ingredienti e aggiungere anche il succo di lychees continuando a

miscelare grazie all'aiuto di un barspoon. Nel frattempo, versare in un'altra tazza di vetro del ghiaccio a cubetti, aggiungendo lo zucchero precedentemente stemperato con il succo di lime e quello di lychess. Colmare con altro ghiaccio e unire [**Sanbittè Emozioni Pompelmo**](#). Collocare la tazza su un piattino decorato con fragole fresche e fettine di mela e terminare con una spolverata di zucchero a velo.

Rosemary Love, invece, è, per eccellenza, il cocktail che celebra l'amore e la passione. La menta e il rosmarino sono gli ingredienti insoliti che rendono questo drink l'alleato perfetto per brindare nel segno della passione. Per prepararlo basta mettere in un bicchiere un rametto di menta e aggiungere 5 cl [**Sanbittè Emozioni Passion Fruit**](#) e pestare il tutto con un mudler. Aggiungere poi il ghiaccio e versare il resto di Sanbittè Emozioni Passion Fruit, decorando con un rametto di rosmarino.

Per gli amanti dei **sapori dolci e delicati**, il drink ideale è il **Passion in the air**, un cocktail che già dal nome dice tutto. Dopo aver riempito il bicchiere con del ghiaccio, versare [**Sanbittè Emozioni Passion Fruit**](#) e l'Aranciata Amara Sanpellegrino. Completare il cocktail con qualche goccia di frutto della passione ed un twist di mandarino. Perfetto se abbinato ad un veloce appetizer semplice e veloce come una dadolata di verdure, un'insalata gourmet con arancia e noci o ancora dei tagliolini alla zucchini. Sapori semplici da portare in tavola per esaltare la passione di un cocktail dolce ma deciso.

Rosso come i cieli più belli al **tramonto**, **intenso** come la **passione** che brucia nei cuori degli innamorati e **leggero** come il desiderio di stare semplicemente bene in compagnia della propria anima gemella. E' proprio **Sanset**, il cocktail leggermente alcolico di Sanbittè, a **rendere ancora più magico il brindisi dell'Aperitivo e chiude questa speciale drinklist dedicata a San Valentino**. Per la preparazione versare in un calice baloon, con abbondante ghiaccio, 5 cl di Vermouth bianco, una bottiglietta di Sanbittè Rosso e uno splash di soda. Decorare con una scorzetta di limone una fogliolina di menta prima di servire.

Sanbittè grazie alle sue **cinque personali proposte di cocktail**, facili da riprodurre anche a casa, **rende ancora più indimenticabile il giorno degli innamorati da trascorrere in compagnia della persona amata**.

LE RICETTE:

Passion Parties

Ingredienti:

- 5cl di Sanbittèr Emozioni Passion Fruit
- 2gr di cardamomo
- Sour mix alla vaniglia
- 0,5 cl sciroppo di melagrana
- 2 gr di fave di Tonka
- Ghiaccio a piacere

Preparazione:

Raffreddare tutti gli ingredienti nel mixing glass e aggiungere qualche goccia di sciroppo di melagrana sul fondo di una coppa da cocktail. Colmare con gli ingredienti e decorare il bordo della coppa con fragole fresche e argento alimentare.

Emozioni in tazza

Ingredienti:

- 5 cl Sanbittèr Emozioni Pompelmo
- 5 cl succo di lychees
- 1,5 cl succo di lime
- 1 cucchiaino zucchero di canna bianca
- Ghiaccio q.b.
- Fragole fresche
- Fettine di mela
- Zucchero a velo q.b.

Preparazione:

In una tazza di vetro trasparente inserire un cucchiaino di zucchero di canna bianca e unire il succo di lime fresco. Mescolare i due ingredienti e aggiungere il succo di lychees continuando a miscelare con un barspoon. Versare in un'altra tazza di vetro il ghiaccio a cubetti, aggiungere lo zucchero precedentemente stemperato con il succo di lime e quello di lychees, colmare con altro ghiaccio e unire 5 cl di Sanbittèr Emozioni Pompelmo. Posizionare la tazza su un piattino decorato con fragole fresche e fettine di mela alternate. Terminare con una spolverata di zucchero a velo.

Rosemary Love

Ingredienti:

- 1 Sanbittèr Emozioni di Frutta Passion Fruit

- 1 rametto di menta
- 1 rametto di rosmarino
- Ghiaccio q.b.

Preparazione:

Mettere in un bicchiere un rametto di menta, aggiungere 5 cl di Sanbittè Emozioni di Frutta Passion Fruit e pestare con un mudler. Aggiungere poi il ghiaccio e versare il resto di Sanbittè Emozioni di Frutta Passion Fruit, completare con il rosmarino.

Passion in the air**Ingredienti:**

- 1/2 Sabittè Emozioni di Frutta
- 1/2 Sanbittè Emozioni di Frutta Passion Fruit
- 1/2 passion fruit fresco
- Scorza di mandarino
- Ghiaccio q.b.

Preparazione:

Riempire di ghiaccio il bicchiere, versare Sanbittè Emozioni di Frutta Passion Fruit e l'aranciata amara Sanpellegrino. Completare il cocktail con qualche goccia di frutto della passione e un twist di mandarino.

Sanset**Ingredienti:**

- 10cl Sanbitter
- 5cl Vermouth Bianco
- 1 Splash di soda
- Ghiaccio a cubetti

Preparazione:

In un calice baloon, con abbondante ghiaccio, versare 5 cl di Vermouth bianco, una bottiglietta di Sanbittè e completare con uno splash di soda. Far fuoriuscire gli olii essenziali della scorza di limone sopra al drink, passare la scorza anche sul bordo del calice e usare la stessa come decorazione. Aggiungere la menta e servire.