

LA SAMBUCA
SBAGLIATA[®]



LA SAMBUCA NATA DA UN ERRORE.

www.sambucasbagliata.it

LA SAMBUCA SBAGLIATA®

La Sambuca nata da un errore.

La Sambuca Sbagliata, il primo liquore creato da Bad Spirits, è il risultato sorprendente e inaspettato di un errore di produzione e di dosaggi invertiti.

Il nome Sambuca Sbagliata e la correzione della formula iniziale hanno origine da questo imprevisto; la nuova ricetta prevede il 30% in meno di zucchero, l'aggiunta di scorza d'arancia e infine l'anice stellato che sostituisce il meno pregiato e tradizionale finocchio.

L'arte del kintsugi, letteralmente "riparare con l'oro", che travolge l'etichetta, è l'arte giapponese della riparazione delle ceramiche e ci ricorda come dagli errori e dalle imperfezioni possono prendere vita delle opere inimitabili, esattamente come la nostra sambuca.

BOTANICHE



Anice Stellato



Arancia



Fiori di Sambuco



700ml.



40%Vol.







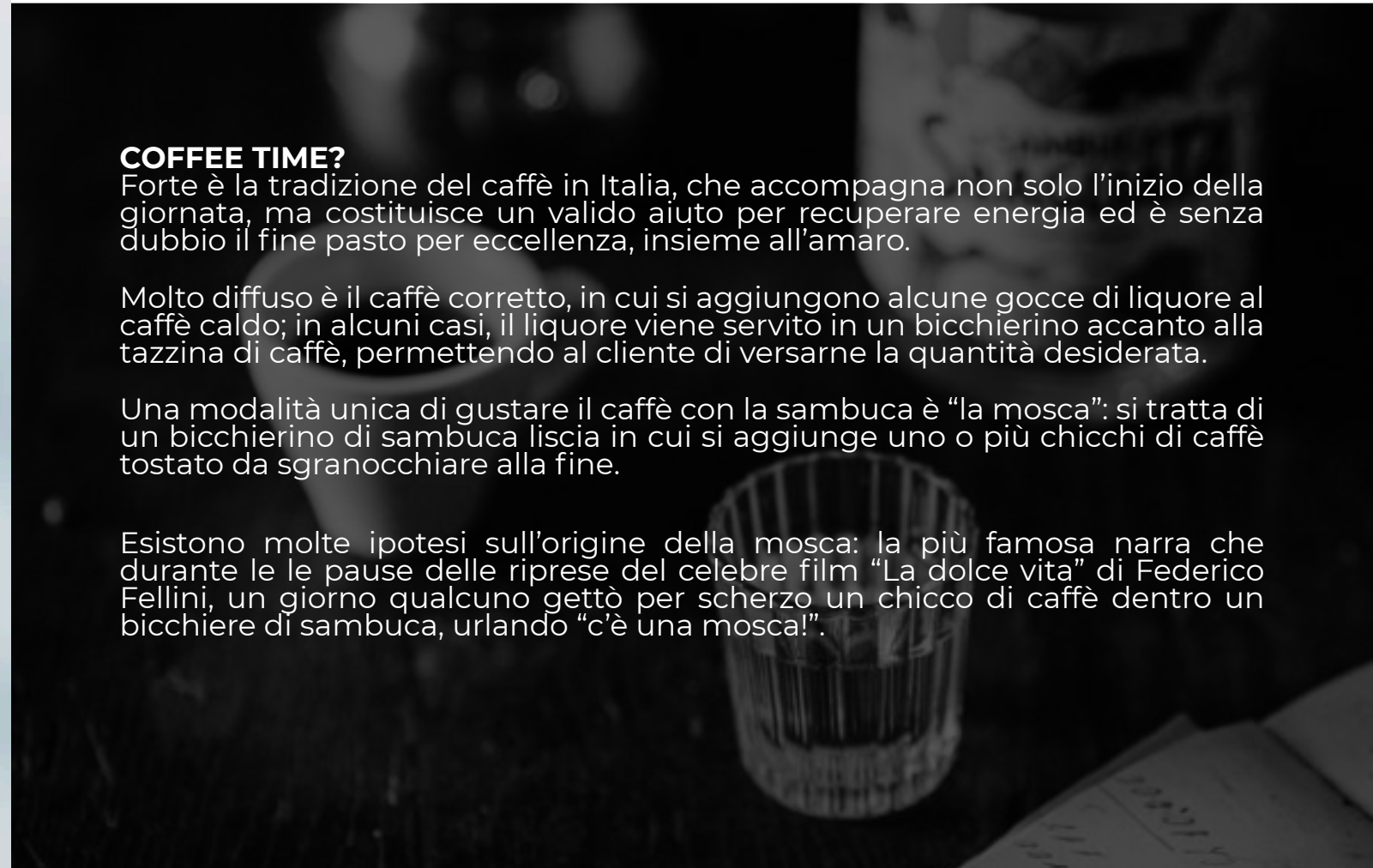
COFFEE TIME?

Forte è la tradizione del caffè in Italia, che accompagna non solo l'inizio della giornata, ma costituisce un valido aiuto per recuperare energia ed è senza dubbio il fine pasto per eccellenza, insieme all'amaro.

Molto diffuso è il caffè corretto, in cui si aggiungono alcune gocce di liquore al caffè caldo; in alcuni casi, il liquore viene servito in un bicchierino accanto alla tazzina di caffè, permettendo al cliente di versarne la quantità desiderata.

Una modalità unica di gustare il caffè con la sambuca è "la mosca": si tratta di un bicchierino di sambuca liscia in cui si aggiunge uno o più chicchi di caffè tostato da sgranocchiare alla fine.

Esistono molte ipotesi sull'origine della mosca: la più famosa narra che durante le le pause delle riprese del celebre film "La dolce vita" di Federico Fellini, un giorno qualcuno gettò per scherzo un chicco di caffè dentro un bicchiere di sambuca, urlando "c'è una mosca!".



WRONG AGAIN!

Sambuca Sbagliata sorprende con un cocktail dai retroscena estivi e fruttati, e si sposa perfettamente con succo di limone, soda alla mela e una spruzzata di vodka.

Utilizzare la tecnica build over ice.

In un bicchiere con ghiaccio versare 20ml di Sambuca Sbagliata, 40ml di Vodka Classics Bad Spirits, 25ml di succo di limone.

Dopodiché mescolare delicatamente con il bar spoon.

Prima di servire, completare il cocktail con soda alla mela.

Infine, guarnire con fettine di mela e a scelta bacche di pepe rosa.

