Publicado en Madrid el 14/05/2021

Celebrar el Día Mundial de la coctelería con Espresso 43

Licor 43 conmemora esta fecha tan señalada para el sector con su perfect serve, y presenta una colaboración especial con el ilustrador barcelonés José Antonio Roda

Licor 43, el licor con mayor crecimiento internacional y presencia en más de 70 países, celebra el Día Mundial de la Coctelería con su combinado más singular, Espresso 43. En un año lleno de sorpresas enmarcado en el 75 aniversario de la marca, Licor 43 ha querido hacer más especial este día con la creación de una edición especial de la clásica coctelera parisienne, indispensable en el proceso de elaboración del serve, intervenida por el artista barcelonés José Antonio Roda. Esta coctelera está customizada con una ilustración inspirada en el imaginario de la marca, poniendo en relieve su esencia y haciendo un guiño a su rica historia.

José Antonio Roda, el ilustrador barcelonés afincado en Madrid especializado en recrear situaciones cotidianas con personajes 2D a través de su pincel digital, ha sido el autor de la coctelera de la marca de unidades limitadas. La parisienne de Espresso 43 ahora tiene un toque aún más especial con el diseño de Roda, una edición limitada que se podrá conseguir a través de sorteos en los perfiles de Instagram, Facebook y Twitter de la marca cartaginense. El equipo de MKT España Licor 43, destaca esta intervención como “un paso más allá en el carácter innovador y vanguardista de la marca, que ahora va de la mano del mundo de la ilustración con la coctelera customizada”.

Un serve perfecto en tres sencillos pasos

Espresso 43 es el combinado más especial de Licor 43, que aúna intensidad y sabores dulces, hecho con Licor 43 y café espresso. Un serve idóneo para las sobremesas y los momentos en buena compañía, donde la pausa es fundamental para el disfrute de su sabor y cuya sencillez invita a prepararlo en casa con tres sencillos pasos. En primer lugar, se incluyen los hielos en la coctelera; después, se añade 5 cl. de café espresso; y, por último, se mezclan los ingredientes con 5 cl. de Licor 43. El final touch lo pone el correcto agitado de la coctelera que dará como resultado un perfecto Espresso 43 listo para tomar.

La espuma on top de Espresso 43, necesaria para un resultado exquisito, aporta notas suaves y dulces al sabor del combinado. Este toque final se trata de una novedad en el serve que se consigue con un perfecto shaken de la coctelera parisienne que lo hace realmente apetecible. Con este carácter innovador, Licor 43 se sitúa a la vanguardia de la alta coctelería, resaltando los sabores de los ingredientes gracias a la excelente combinación de estos.

Datos de contacto:
Sofia Felipe Estevez
619002805

Nota de prensa publicada en: Madrid

Categorías: Nacional Gastronomía Marketing Murcia Restauración Consumo

NotasdePrensa
https://www.notasdeprensa.es