

Crodino presenta sus terrazas favoritas de Barcelona para disfrutar del aperitivo sin alcohol

El aperitivo sin alcohol nº1 en Italia, Crodino, con sus burbujas, su llamativo color amarillo y sabor agridulce es perfecto para todos aquellos que quieran disfrutar de este momento de consumo. 4 Latas, Santo Porcello, Las Vermudas y La Foga serán algunos de los espacios de la ciudad condal en los que poder despedir el verano y disfrutar de este sofisticado aperitivo acompañado de una tapa creada por cada uno de los participantes

El verano ha llegado a su fin. Atrás quedaron las fotos de playas paradisíacas y destinos vacacionales idílicos frente al mar. Toca volver a la rutina, pero no por ello la posibilidad de poder alargar la sensación de estar de vacaciones. Y es que, Crodino propone el plan perfecto para ello en la ciudad de Barcelona.

Aprovechando el buen tiempo que todavía se respira este mes de septiembre, Crodino ha decidido revolucionar el momento del aperitivo con una selección de las mejores terrazas catalanas en las que disfrutar de un sofisticado auténtico aperitivo italiano, esta vez en su versión sin alcohol. Un momento perfecto para reencontrarse con familiares y amigos y hacer más amena la vuelta a la oficina.

Su llegada a la ciudad condal se produce en un momento en el que existe una clara tendencia por parte de un consumidor que busca disfrutar de la mano de productos sin alcohol o con menor graduación. Disfrutar de un aperitivo sin alcohol es también una opción ideal para deleitarse de sabores deliciosos y sofisticados. Algo que Grupo Campari sabe de primera mano, aportando con Crodino una nueva experiencia con un sabor único que enriquece cualquier plan.

Con una rodaja de naranja, y servido en una copa de vino ancha con mucho hielo, Crodino se presenta como un refrescante sorbo que invita al consumidor a disfrutar, gracias a sus sutiles notas cítricas y agridulces, de una bebida perfectamente equilibrada. Elaborado con 15 ingredientes como nuez moscada, cilantro, clavo o cardamomo, su secreta receta no ha cambiado desde hace más de 50 años.

"Como guardián de la receta original, pongo mucho cuidado en mi trabajo para continuar brindando la misma experiencia sensorial que la original. El tiempo es uno de los ingredientes fundamentales en la creación de Crodino, ya que es lo que permite que la mezcla madure y desarrolle su sabor tan único. Crodino, como todas las cosas buenas, requiere tiempo, precisión, cuidado y conocimiento del más alto nivel", ha confesado Bruno Malavasi, maestro mezclador actual creador de Crodino y el único hombre conocedor del secreto de su receta.

Para acompañar a la perfección sus refrescantes notas cítricas, la marca ha seleccionado una serie de espacios en la ciudad condal en los que disfrutar de este aperitivo sin alcohol acompañado de una tapa

creada por cada uno de los participantes. Un maridaje perfecto con el que poner en valor el aroma y el sabor único de Crodino.

4 Latas, Santo Porcello, Las Vermudas y La Foga son solo algunos de los lugares que forman parte del listado y en los que no faltarán sorpresas algunos días seleccionados. Todo un planazo imprescindible que llega a la ciudad para quedarse y revolucionar los momentos de terraceo.

Se pueden conocer todos los locales participantes de Barcelona donde disfrutar de Crodino, aquí.

Tradición italiana en Barcelona

Sus orígenes se encuentran en el norte de Italia en 1965, y representa el alma del aperitivo italiano, pero en su versión sin alcohol. Su rico aroma y su sabor agridulce único se acompaña con burbujas, dando lugar a una experiencia sensorial perfecta para disfrutar durante el aperitivo, creando un momento sofisticado y elegante.

Con más de 50 años de historia, Crodino es la representación hecha botella del arte del 'Rituale Italiano', elaborado con ingredientes de la más alta calidad entre los que destacan la nuez moscada, cilantro, clavo y cardamomo. La combinación de estos se mezcla durante seis meses para liberar todo su potencial aromático.

El resultado de todo ello es una bebida con un sabor único y apta para todo tipo de paladares que ya ha sido premiada con un gran reconocimiento. El oro en la 'International Wines and Spirits Competition 2022', concretamente en la categoría "Baja graduación y Sin Alcohol".

En cuanto a su formato, Crodino se presenta en una elegante botella transparente de 17,5cl en la que el protagonista es su llamativo color amarillo. Icónica, reflejando a la perfección el expertise del ritual del aperitivo italiano, esta nueva bebida promete no dejar indiferente a nadie.

"Mantente al día de todas las novedades en @Crodinoofficial".

Datos de contacto:

Ana Puyol
DLaundry Agency
667224770

Nota de prensa publicada en: [Barcelona](#)

Categorías: [Gastronomía](#) [Cataluña](#) [Restauración](#) [Consumo](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>