Vermut Myrrha y su Cocktail de Gala en The Alimentaria Experience 2016

sábado 7 de mayo de 2016

ESCRITO POR PADRÓ I FAMÍLIA

Vins Padró, la bodega que elabora y embotella Vermut Myrrha ha estado presente en el Salón Alimentaria 2016 con un zona de exposición y degustación donde su vermut ha sido uno de los protagonistas.

El stand, ubicado en zona de foodtrucks "The Alimentaria Experience", ha permitido a los asistentes conocer y degustar los tres vermuts (Reserva, Rojo y Blanco) así como el "Cóctel de Gala", adaptado y preparado por Jordi Vizcarro durante la feria . Este cóctel se basa en uno de los preferidos de Salvador Dalí y lleva por nombre el de su musa y esposa Gala.



Ingredientes del Cóctel de Gala:

100 ml de Myrrha Blanco
50 ml de cava rosado
50 ml de zumo de naranja
25 ml de zumo de limón
25 ml de Campari
10 ml de azúcar líquido
1 twist de naranja

Coincidiendo con la feria, se han presentado los Vermuts Myrrha Rojo y Blanco en formato Bag in Box de 15 litros para hostelería.

Para amenizar los cuatro días de la feria, el stand contó con el espectáculo del gran mago Jordi Caps.

Alimentaria 2016, el Salón de la alimentación y las bebidas celebrado en el recinto de Fira Gran Vía ha cerrado su 40ª edición registrando 140.000 visitantes y 4.000 empresas expositoras procedentes de 78 países.

Video

www.vermutmyrrha.com

Síguenos en Facebook y Twitter