



LURISIA APERITIVO COCKTAIL

GENZIANA

EMOZIONE IN ROSSO

- 45 ml Vermouth Rosso
- Lurisia Aperitivo con Genziana delle Alpi
- Fetta di pompelmo

Costruire il drink all'interno di un bicchiere tumbler basso, aggiungere ghiaccio a cubi e mescolare la bevanda. Guarnire e servire.

EMOZIONE IN BIANCO

- 45 ml Vermouth Bianco
- Lurisia Aperitivo con Genziana delle Alpi
- Fetta di limone

Costruire il drink all'interno di un bicchiere tumbler basso, aggiungere ghiaccio a cubi e mescolare la bevanda. Guarnire e servire.

SAPORE MEDITERRANEO

- 45 ml Gin
- Lurisia Aperitivo con Genziana delle Alpi
- Rosmarino ramoscello
- Succo di Limone

Costruire il drink all'interno di un bicchiere tumbler alto, aggiungere ghiaccio a cubi e mescolare la bevanda. Guarnire e servire.

ASSENZIO

ROSSO PIEMONTESE

- 45 ml Vermouth Rosso
- Lurisia Aperitivo con Assenzio Piemontese
- Fetta di arancia

Costruire il drink all'interno di un bicchiere tumbler basso, aggiungere ghiaccio a cubi e mescolare la bevanda. Guarnire e servire.

APERITIVO ITALIANO

- 45 ml Amaro Lucano
- Lurisia Aperitivo con Assenzio Piemontese
- Fetta di limone

Costruire il drink all'interno di un bicchiere tumbler basso, aggiungere ghiaccio a cubi e mescolare la bevanda. Guarnire e servire.

APERIMAJITO

- 45 ml Ron Barcelò
- 10 ml Sciroppo di zucchero
- 20 ml Succo di lime
- 7 foglie di menta
- Lurisia Aperitivo con Assenzio Piemontese

Costruire il drink all'interno di un bicchiere tumbler alto, aggiungere ghiaccio a cubi e mescolare la bevanda. Guarnire e servire.



Scopri tutta la gamma e le info sull'azienda sul nostro sito e seguici sui nostri canali social!
www.lurisia.it



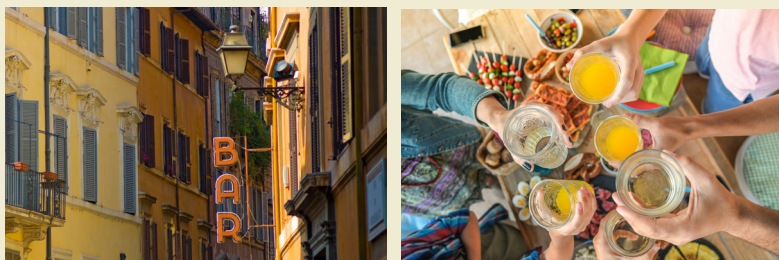
SCOPRI IL NUOVO APERITIVO ITALIANO CON SOLO AROMI NATURALI



LE ORIGINI DI UNA TRADIZIONE ITALIANA

Sin dagli anni '60, il bitter ci accompagna nei momenti di convivialità ed è diventato uno dei simboli dell'italianità.

Ancora oggi l'occasione dell'aperitivo analcolico è un rituale per gli italiani, nel quale ricercano soprattutto **innovazione, italianità e genuinità.**



A QUALI CONSUMATORI RIVOLGERCI?

- adulti tra 30-55 anni
- attenti a quello che consumano e bevono
- interessati alla ricerca del gusto e di ingredienti originali ed esclusivi



CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

ITALIANITÀ

Il gusto **italiano**, con **ingredienti selezionati** provenienti dai nostri territori.

INGREDIENTI NATURALI

Una proposta unica di bitter realizzati con un'attenzione agli ingredienti, nessun solo coloranti e aromi di origine naturale.

NOVITÀ DI FORMATO

Il formato da **150 ml**, perfetto per l'occasione di consumo dell'aperitivo risponde al bisogno del consumatore.

IL NOSTRO APERITIVO ANALCOLICO

CON GENZIANA DELLE ALPI

Dal sole delle Alpi, La Gentiana Lutea arricchisce il nostro aperitivo con le sue radici amare e profumate.



Il **gusto avvolgente**, inizialmente **dolce** che lascia spazio all'**amaro** è perfetto per dare una nuova vita al momento dell'aperitivo all'italiana.

Ingredienti: acqua, zucchero, anidride carbonica, aromi naturali, acidificante acido citrico, estratti di mela, cartamo, limone, carota e ribes nero, infuso di radice di genziana.

53kcal/100ml

IL NOSTRO APERITIVO ANALCOLICO

CON ASSENZIO MAGGIORE PIEMONTESE

Dalle terre piemontesi nasce l'assenzio maggiore, pianta dalla caratteristica nota amara e decisa.



Il **gusto corposo e amaro**, dalle caratteristiche note **agrumate**, svela l'originario gusto dell'aperitivo tradizionale in una chiave inedita.

Ingredienti: acqua, zucchero, anidride carbonica, aromi naturali, acidificante acido citrico, estratti di carota e ribes nero, infuso di assenzio maggiore.

59kcal/100ml

IL PERFECT SERVE

In bicchiere basso con ghiaccio e una scorza di arancia.

In bicchiere basso con ghiaccio una fettina di arancia.

E per un aperitivo alcolico?

È perfetto come topping per i tuoi spritz o in abbinamento ai tuoi bitter alcolici.