

Disaronno Velvet un regalo Made in Italy para saborear en casa la noche de San Valentín

El diseño exclusivo de la botella y la textura aterciopelada de la crema de almendras hacen de Disaronno Velvet un acierto para el Día de los Enamorados

Para este San Valentín es posible elegir un licor de baja graduación alcohólica y un alto valor artesanal para celebrar con un toque de hedonismo la noche más romántica del año.

Disaronno, la bebida espirituosa italiana más vendida en el mundo, ha estrenado hace poco Disaronno Velvet, su nueva crema de licor a baja graduación que aúna el carácter distintivo del licor a base de almendras, con la cremosidad y las notas aterciopeladas de un producto único, que se presenta en una forma icónica y un elegante atuendo de cristal de Murano completamente blanco. Su gusto, suave y duradero, se potencia con hielo.

Disaronno Pink Velvet, el cóctel perfecto para un brindis aterciopelado. Gracias a su versatilidad, Disaronno Velvet es también un ingrediente de los más versátiles para una serie infinita de recetas donde premia la cremosidad envolvente del trago.

El 14 de febrero es posible sorprender con un Disaronno Pink Velvet preparado en casa en pocos pasos. Un cóctel que combina dos iconos de las barras italianas, como el bitter, con su sabor amargo, con la dulzura del licor de almendras, símbolo de la Dolce Vita.

INGREDIENTES

50 ml Disaronno Velvet
10 ml Disaronno
25 ml bitter rojo
Una pizca de sal marina

MÉTODO

Mezclar todos los ingredientes y verter el líquido en un vaso con hielo.
Adornar con una pizca de sal marina.

Las razones del mito Disaronno

En 1525 Bernardo Luini, discípulo de Leonardo da Vinci, recibe el encargo de llevar a cabo el fresco de la Virgen de los Milagros para la ciudad de Saronno. El pintor eligió como modelo a una joven posadera del lugar, que para demostrar su agradecimiento le regaló una bebida color ámbar.

75 años después, en 1600, esa receta fue descubierta por la familia Reina, pero no fue hasta los albores del siglo XX cuándo el descendiente Domenico Reina decidió convertir la receta en el producto que hoy en día se conoce.

Es en 1947 cuando nace el histórico establecimiento ILLVA Saronno Holding que convierte una actividad puramente artesanal en una verdadera industria que hará de Disaronno a lo largo de la década de los Sesenta, un icono planetario de la Dolce Vita italiana.

Datos de contacto:

ILLVA Saronno SpA

<https://www.disaronno.com/es/>

+39 02 967651

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

Categorías: [Nacional](#) [Gastronomía](#) [Marketing](#) [Madrid](#) [Balears](#) [Entretenimiento](#) [Restauración](#) [Consumo](#) [Celebraciones](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>