

El cocktail de café Lavazza para el Día Mundial del Cocktail

Se podrá sorprender a los amigos con la receta del Coffee-Mule de Lavazza, ya que se tendrá el cocktail perfecto

El 13 de mayo es el World Cocktail Day, se trata de una celebración que rememora la primera vez que se usó la palabra cocktail, en 1806 en un periódico de Nueva York, el Balance and Columbian Repository. Desde entonces, es un día que ofrece a las personas en todo el mundo la oportunidad de celebrar la versatilidad y el sabor agradable de deliciosas bebidas alcohólicas. Desde los clásicos hasta las recetas más innovadoras, tanto principiantes como mixólogos experimentados tienen muchas opciones para jugar con ingredientes y poner a prueba sus habilidades en esta ocasión.

En un día tan especial, los expertos de Lavazza sugieren añadir un toque mágico de café a la mezcla. En lugar de taza, proponen cambiar la presentación del café a un vaso, la leche por el hielo, y añadir cantidades moderadas de licores. El resultado es indudablemente excepcional: obteniendo Coffetails, las creaciones exclusivas de cócteles a base de café de Lavazza.

Para el World Cocktail Day de este año, los expertos en café de Lavazza proponen el especial Coffee-Mule, una bebida fría que se sirve en un vaso con hielo. En esta ocasión se han inspirado en la receta del Moscow mule, combinando los sabores ácidos del pepino, lima y el vodka con el sabor redondeado del café Lavazza, logrando un equilibrio perfecto de sabores.

Para preparar el Coffee-Mule tan solo se necesitan: 30 ml de concentrado de cold brew de 35 ml de espresso doble, 30 ml de vodka, 100 ml de ginger ale, 15 ml de jugo de lima, 15 ml de jarabe, unas tiras de pepino, gajos de lima y hojas de menta para decorar. Además de un vaso con hielo para servir la mezcla bien fría.

Datos de contacto:

Rocío García
it comunicación
933 62 10 34

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

Categorías: [Gastronomía](#) [Industria Alimentaria](#) [Restauración](#)