

Las mejores terrazas de Barcelona para disfrutar de la primavera con Crodino, el spritz sin alcohol de moda

Una selección de locales de referencia ofrecerán una tapa maridada exclusiva con Crodino que realzará sus sabores cítricos y originales. 4 Latas, Bar Nuri, Cabo Nou o La Forastera son algunas de las 14 terrazas donde se podrá disfrutar del spritz sin alcohol para dar la bienvenida al buen tiempo. Crodino, el spritz sin alcohol que triunfa en Italia, es una bebida burbujeante, cítrica y de original color amarillo que se convertirá en la opción ideal para disfrutar de momentos de relax al aire libre

La primavera es sinónimo de que las terrazas y bares cobren vida y se conviertan en el epicentro de aquellos que buscan disfrutar en torno a una buena mesa y buena compañía. Crodino, el spritz sin alcohol de moda, ofrece el plan perfecto para dar la bienvenida a la temporada de "terraceo" y descubrir la auténtica tradición del aperitivo.

Por eso, una selección de las terrazas más emblemáticas de la ciudad condal ofrecerán una tapa única para maridar con los sabores de Crodino. Una forma diferente para disfrutar este sofisticado ritual made in Italy, esta vez en su versión sin alcohol, apta para todos los gustos y necesidades y perfecta para compartir momentos con amigos con los que celebrar la llegada del buen tiempo.

Con su exquisito sabor y sin alcohol, Crodino se convierte en el compañero ideal para disfrutar de la vida al aire libre, especialmente en el momento de aperitivo o de afterwork en las animadas terrazas de la capital catalana, aportando el balance perfecto de frescor y sabores de una bebida muy especial sin comprometer el placer y la calidad.

Imagina estar bajo el sol y saborear Crodino, con su perfect serve: con una rodaja de naranja, servido en una ancha copa de vino con abundante hielo, experimentando su frescura y explosión de exóticos sabores en cada sorbo. La combinación de 15 ingredientes, cuidadosamente conservados, recrean un sabor único e inolvidable.

4 Latas, Bar Nuri, Cabo Nou, La Forastera y Rompecabezas son solo algunas de las exclusivas terrazas incluidas en esta ruta, donde esperan sorpresas en días seleccionados. Es un plan excepcional para celebrar la identidad de la marca, que ha llegado a la ciudad para quedarse.

Descubrir todos los locales participantes de Barcelona donde disfrutar de Crodino, aquí.

Ritual italiano del aperitivo en Barcelona

La historia de Crodino se remonta a 1965 en el norte de Italia, encarnando el espíritu del aperitivo italiano en su versión sin alcohol. Su rico aroma y sabor agrídulce, complementados por las burbujas,

crean una experiencia sensorial perfecta para disfrutar en el aperitivo, creando un momento sofisticado y elegante.

"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.

Con más de 50 años de experiencia, la marca es la representación embotellada del arte del 'Rituale Italiano', que fusiona sabores de alta calidad, entre ellos, nuez moscada, cilantro, clavo y cardamomo. Estos ingredientes se mezclan cuidadosamente durante 6 meses para liberar todo su potencial aromático.

Ganadora del oro en la 'International Wines and Spirits Competition 2022', en la categoría "Baja graduación y Sin Alcohol", Crodino ha demostrado su excelencia en el mundo de las bebidas, ofreciendo un sabor único que deleita a todos los paladares.

Mantenerse al día de todas las novedades en [@Crodinoofficial](#).

Datos de contacto:

Ana Puyol
Samy Alliance
667224770

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

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

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>