

Presentazione del progetto Bar Selection

Roma 14.11.2023

Oggi, siamo lieti di annunciare il lancio ufficiale del progetto "Bar Selection", un'innovativa iniziativa dedicata al settore Beverage.

Una linea che eleva l'arte della mixology a nuove vette di creatività e sapore. Una linea che comprende una varietà di spezie di alta qualità, provenienti sia dalla filiera italiana che da tutto il mondo, per arricchire e valorizzare l'esperienza sensoriale dei clienti nei bar e nei locali del settore.

Il settore Horeca, caratterizzato da un pubblico sempre più esigente e alla ricerca di nuove esperienze, richiede un'offerta di prodotti che siano in grado di stimolare i sensi e soddisfare i palati più raffinati. In risposta a questa crescente domanda, "Bar Selection" si pone come partner ideale per i professionisti del settore che desiderano offrire bevande uniche e indimenticabili. Ciò che rende "Bar Selection" un progetto unico è la sua selezione di erbe spezie e decori sia di filiera italiana che provenienti da regioni caratteristiche e Sale Maldon in più una drink list originale creata in collaborazione con Planet One società leader nella consulenza nel settore horeca.

La selezione punta su una gamma di erbe e spezie con particolare attenzione alla qualità, all'origine e alla provenienza. Le spezie italiane, di filiera Italiana sono coltivate e disidratate a bassa temperatura entro le 24h dal raccolto, rappresentano un vero e proprio viaggio culinario attraverso la tradizione e l'autenticità. Allo stesso tempo, il Sale Maldon e le spezie provenienti da tutto il mondo aggiungono una nota esotica e avventurosa alle creazioni dei baristi, permettendo ai clienti di sperimentare nuovi gusti e profumi.

"Bar Selection" è stato sviluppato con l'obiettivo di fornire un supporto completo ai professionisti del settore Horeca. Partner della formazione e consulenza è Planet One che supporterà il lancio grazie ad una formazione specifica e consulenza dedicata agli operatori del settore.

Siamo entusiasti di introdurre "Bar Selection" nel settore Horeca e siamo convinti che questa iniziativa rappresenterà un importante valore aggiunto per i professionisti del beverage.

Per celebrare il lancio di "Bar Selection", il press Day è stato organizzato presso il Masa Rooftop di Roma, la location che ospiterà anche nel pomeriggio la finale della seconda edizione del Maldon Cocktail Contest, dove a sfidarsi saranno i 10 bartender selezionati da Planet One insieme a degli esperti di settore che hanno saputo creare le migliori ricette di cocktail con l'utilizzo del Sale Maldon.

A giudicarli sarà una giuria formata da:

TERRY MONROE: Speziology e Aromatiere , Founder Opera 33 Milano

ALESSANDRA TIBOLLO: giornalista food&beverage, corrispondente da Roma di Bargiornale.

BLENDAR NDOCI: Mixologist , Owner & Partner de “Il Barrino” locale storico di Bagno Vignoli e Basìn, nuovo cocktail bar di Milano.

Per ulteriori informazioni sul progetto visitate il nostro sito web www.montoscoprofessional.com o via email all'indirizzo info@montosco.it.

Materiale utile alla stampa <https://www.montoscoprofessional.com/bar-selection/>