

28. APRIL 2010

DEGUSTATION UND PRÄSENTATION DES OLIO NOBILE DRINKS MIT PETER ROTH

Weltpremiere: Peter Roth präsentiert Olio Nobile, den ersten Drink mit Olivenöl

Heute stellte Peter Roth in der Zürcher Kronenhalle Bar im engen Kreis seine neue Drink-Kreation Olio Nobile vor. Der passionierte Barchef und Barkeeper-Weltmeister beschreibt den ersten Drink der Welt mit Olivenöl als «erfrischenden, würzigen Longdrink für jede Gelegenheit» und verrät, dass ihm einer des besten Drinks seiner Karriere gelungen ist. Im diskreten Ambiente der exklusiven Kronenhalle Bar erntete der leuchtend gelbe Drink bei den anwesenden Journalisten Kopfnicken und Zustimmung.

Die Idee zu diesem Drink hatte Peter Roth an seiner Quelle der Inspiration: In Gesprächen mit Gästen an der Bar – in diesem Fall mit Olio Nobile Inhaber Christoph Eggmann. Mit dem Zitronensorbet und dem Olivenöl passt der Olio Nobile Drink zum aktuellen Trend der «Cuisine Style Drinks», die mit Küchenzutaten wie etwa frischen Kräutern gemixt werden. Die für Toskanische Olivenöle typische Schärfe und angenehme Bitternote von Olio Nobile verleihen dem Drink eine besondere Geschmacksnuance, die mit billigen Olivenölen nicht erreicht werden kann. Schliesslich soll Olivenöl auch gut für die Gesundheit sein – das wussten bereits antike Heiler. Wer das Wundermittel aber nicht pur trinken möchte, geniesst am Besten den ebenso gesunden wie köstlichen Olio Nobile Drink – denn es gibt ihn auch ohne Alkohol.

Peter Roth

Peter Roth ist unbestritten einer der bekanntesten Barkeeper der Schweiz. Er ist seit 1976 fünf Abende die Woche in der Kronenhalle Bar und hat das prestigeträchtige Lokal in vielen Jahrzehnten massgeblich geprägt. Sein unerschöpflicher Wissensdurst sowie seine Faszination und Hingabe für Mixgetränke führen ihn zu immer neuen Rezepturen. So erstaunt es nicht, dass er diese ausgefallene Kreation hervorgebracht hat. Peter Roth, der 1984 mit seinem Drink «Ladykiller» den Weltmeistertitel erhalten hat, mixt am liebsten Drinks, die spontan zum Gast und der Stimmung passen.

Olio Nobile

Der Name Olio Nobile steht nicht nur für die Qualität des extra nativen Olivenöls, sondern auch für die Unternehmensphilosophie. Dank langjähriger, persönlicher Beziehungen der Inhaber Chris und Barbara Eggmann zu den Olivenproduzenten sowie der strengen Überprüfung sämtlicher Prozesse vor Ort, steht Olio Nobile für Authentizität und Echtheit. Die I.G.P.-Zertifikatsnummer auf jeder Flasche zeugt von einer erfolgreichen Geschmacksprüfung und garantiert die zu 100% Toskanische

Pressestelle
Olio Nobile
pressestelle@olio-nobile.it
+41 44 361 37 82
www.olio-nobile.it



28. APRIL 2010

DEGUSTATION UND PRÄSENTATION DES OLIO NOBILE DRINKS MIT PETER ROTH

Herkunft des Olivenöls. Mit seinem extrem niedrigen Säuregehalt von weniger als 0.3/100g gehören Olivenöle der Edelmarke Olio Nobile zu den besten Ölen überhaupt. Aufgrund der rigorosen Auflagen (keine Pestizide, begrenztes Anbauggebiet, Pressung am gleichen Tag wie die Ernte, um nur ein paar wenige zu nennen) landet das exklusive Öl nicht als Massenprodukt in den Regalen der Grossverteiler, sondern wird ausschliesslich über www.olio-nobile.it vertrieben.

Drinkrezept Olio Nobile

Erfrischender, würziger Longdrink für jede Gelegenheit

4 cl Gin
1 Kugel Zitronensorbet
1 cl Olio Nobile FRUTTATO
6 cl Orangen-Passionsfrucht-Saft
2 EL zerstoßenes Eis

Zum Garnieren:

1 Minzezweig
1 Olive

Alle Zutaten im Mixer zusammen mit 2 Esslöffeln zerstoßenem Eis mixen. Die Mischung in ein Longdrinkglas giessen. Mit Minzezweig und Olive dekorieren und mit einem Trinkhalm servieren.

Informationen

Pressestelle Olio Nobile
c/o Quality Production GmbH
Eichstrasse 29
CH-8045 Zürich
pressestelle@olio-nobile.it
+41 44 361 37 82

Pressebilder: <http://www.olio-nobile.it/> -> Presse -> Pressebilder

Pressestelle
Olio Nobile
pressestelle@olio-nobile.it
+41 44 361 37 82
www.olio-nobile.it