

Premiere:

Peter Roth präsentiert Olio Nobile, den ersten Drink mit Olivenöl

Der passionierte Barchef und ehemalige Barkeeper-Weltmeister, welcher seit 1976 fünf Abende die Woche in der Kronenhalle Bar arbeitet, beschreibt seinen ersten Drink mit Olivenöl als «erfrischenden, würzigen Longdrink für jede Gelegenheit» und verrät, dass ihm einer der besten Drinks seiner langen Karriere gelungen ist.

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



Peter Roth freut sich mit Christoph Eggmann über die neue Drinkkreation

«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 ganz besondere Geschmacksnuance.

Mit seinem extrem niedrigen Säuregehalt gehören Olivenöle der Edelmarke Olio Nobile zu den besten Ölen überhaupt.

Drinkrezept mit **OLIO NOBILE**

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

Dekoration: Minzezweig, 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.

BAR
SWISS BAR AND BEVERAGE MAGAZINE
NEWS

Das Schweizer Fachmagazin



attraktiv – spannend – unterhaltend

Jetzt abonnieren und sofort profitieren.

1 Jahr (5 Ausgaben) CHF 60.–
2 Jahre (10 Ausgaben) CHF 95.–

Abo-Bestellung mit beigefügter Karte
oder www.barnews.ch