



Vino y Restaurantes
October 2013
Spain

Revista gastronómica de actualidad

R VINOS Y RESTAURANTES

“La busqueta de la perfeccion y el mimo de los detalles en su receta”

La ginebra Citadelle lanza su nueva imagen



Recientemente Amer Gourmet organizó una fiesta exclusiva en Madrid con motivo de la presentación de la nueva imagen de Citadelle Classic y Citadelle Réserve.

A través de la reinterpretación de la etiqueta y el rediseño de las botellas la marca evoca su pasado, la búsqueda de la perfección y el mimo de los detalles en su receta. Las líneas de ambos envases se tornan más curvas, alzadas y alargadas, resaltando la fuerte personalidad y la elegancia de la ginebra.

Citadelle es la única ginebra del mercado destilada de forma tradicional en alambiques de Cognac. Después de la Revolución Industrial muchas marcas optaron por la destilación a vapor, más sencilla, segura y económica. Sin embargo, Citadelle siguió empleando la destilación a

llama viva consciente de que ésta permite al artesano obtener mayor control sobre el calor aplicado y aportar al destilado su característica textura y su sabor único. Además, implica elaborar la ginebra en menores cantidades, lote a lote, permitiendo al destilador descartar con precisión las partes sobrantes y quedarse sólo con lo mejor: el corazón.