

Cremopiscos y chilcanos de naranja agria: novedades en los bares de Mistura

- Desde Lunahuaná y Huacho, La Cabañita del Cura y Estacion8 traen atrevidos cocteles que están cautivando a los mistureros

Lima, 02 de noviembre de 2017. Entre las numerosas de novedades que ha traído Mistura este año, hay una que merece especial atención: las cremoladas de pisco. Misturero que se respeta debe probar esta atrevida receta en la zona de Bares de la feria. Concretamente, en La Cabañita del Cura, que viene desde Lunahuaná.

Son cinco los sabores que ofrece este stand: fresa, guanábana, maracuyá, piña y uva borgoña. Una alternativa refrescante que se fusiona con nuestro licor de bandera para crear un producto innovador que está cautivando a los visitantes y que se vende también en una llamativa presentación combinada; es decir, dos sabores en un mismo vaso.

En lo que va de feria, La Cabañita del Cura ha sabido labrarse una legión de fanáticos gracias al cremopisco. Es su primera participación en Mistura, pero lo que José Rodríguez, dueño del negocio, quiere resaltar es que utilizan en la preparación la cepa emblema de Lunahuaná: uvina mosto verde, un pisco suave para los más exigentes.

ESENCIA HUACHANA

Desde Huacho, en el norte chico, Estacion8 es otro bar que participa por primera vez en Mistura. El caballito de batalla de ellos es el chilcano y sour de naranja agria. Pero no es lo único que han traído: su repertorio de cocteles incluye también preparaciones a base de la tradicional guinda de Huaura, un licor que buscan revalorizar.

El sour de guinda y el chilcano de guinda son dos cocteles que se recomienda probar. Si busca algo con nombre más ostentoso, pida un embrujo huachano, que lleva pisco quebranta, jugo de naranja y licor de guinda.

Contacto para la prensa:

Jeannette López

jeannette@tocasociados.com
949569874

Silvia Vignolo

silvia@tocasociados.com
993187847