



Lancement de deux nouveautés Fever-Tree, “Sparkling Italian Blood Orange” et “Sparkling Mexican Lime” Des saveurs inédites et dépayssantes pour faire pétiller les cocktails !



En 2022, et pour la première fois depuis 3 ans, la marque de premium mixers Fever-Tree lance une nouvelle gamme « Sparkling » pour dynamiser les cocktails avec des parfums tendances, 100% naturels et très peu sucrés. Dès le 1^{er} mars, les deux références de cette nouvelle gamme seront disponibles : Fever-Tree Sparkling Italian Blood Orange et Fever-Tree Sparkling Mexican Lime. Parfait pour réaliser, chez soi et très facilement, de délicieux cocktails !

Cette année, Italie ou Mexique ?

Pourquoi choisir ! La marque préférée des bartenders et n°1 de premium mixers révèle sa nouvelle gamme, composée de deux parfums tendances « Italian Orange Blood » et « Mexican Lime ». Fever-Tree continue donc de surprendre en proposant deux délicieuses nouveautés, aux saveurs fraîches et pétillantes, composées d'ingrédients uniques, 100% naturels et très peu sucrés (4,7g et 4g de sucre / 100 ml).

A chaque destination son histoire :

Le **Fever-Tree Sparkling Italian Blood Orange** est conçu à partir d'oranges sanguines venues du Sud de l'Italie et de Sicile. Assurément juteuses, elles sont principalement cueillies au sud de l'Etna, où sa culture y est fructueuse. La coloration sanguine de la chair se produit lorsque les oranges sont exposées à des températures inférieures à zéro. Plus l'hiver est froid, plus les oranges sont rouges lorsqu'elles sont récoltées, et ainsi prêtes à offrir le meilleur de leur couleur et leur saveur aux cocktails les plus originaux.

Le **Fever-Tree Sparkling Mexican Lime** est produit à partir de citrons verts, venus de la vallée du Yucatan au Mexique, et de yuzu, un fruit exotique originaire de l'est de l'Asie, cueilli à la main sur l'île de Shikoku au Japon. Pays reconnu pour ces agrumes, le Mexique a été choisi par Fever-Tree pour ses citrons verts récoltés dans des bosquets situés sur les côtes des Caraïbes. Un choix géographique assurant la récolte de fruits de qualité supérieure et bien mûrs tout au long de l'année.

Une nouvelle gamme comme une invitation à l'évasion et à la découverte de nouvelles saveurs premium. Faire voyager ses papilles n'aura jamais été aussi simple !

Les accords parfaits font les cocktails parfaits

Pour découvrir ces deux nouveautés, Fever-Tree propose des recettes inédites et créatives de cocktails ensoleillés. A tester lors d'un apéritif entre amis, pour surprendre les invités.



Spritz italien à l'orange sanguine



Lime & Vodka Spritz

Le **Sparkling Italian Blood Orange** assure la saveur acidulée de l'orange sanguine excitant les papilles pour parfaire les cocktails.

"Spritz italien à l'orange sanguine"

Dans un verre rempli de glaçons, verser 5cl d'Aperol / Campari / Select

Ajouter 20cl de Fever-Tree Sparkling Italian Blood Orange

A servir accompagné d'une tranche d'orange sanguine

"Blood Orange Vodka Spritz"

Dans un verre rempli de glaçons, verser 5cl de Vodka premium

Ajouter 20cl de Fever-Tree Sparkling Italian Blood Orange

A servir accompagné d'une tranche d'orange

Le **Sparkling Mexican Lime** quant à lui vient assurer de délicieuses saveurs juteuses pour assurer des cocktails rafraîchissants uniques :

"Lime & Vodka Spritz"

Dans un verre rempli de glaçons, verser 5cl de Vodka premium

Ajouter 20cl de Fever-Tree Sparkling Mexican Lime

Ajouter les zestes d'un quartier de citron vert

"Lime & Tequila Spritz"

Dans un verre rempli de glaçons, verser 5cl de Tequila premium

Ajouter 20 cl de Fever-Tree Sparkling Mexican Lime

A servir garni d'une tranche de citron vert

Infos pratiques

Fever-Tree Sparkling Italian Blood Orange – nouveauté 2022

Fever-Tree Sparkling Mexican Lime – nouveauté 2022

PVC : 5,90 € le pack de 4x20 cl – 3,25 € la bouteille de 50 cl

En vente à partir du 01/03/2022 en GMS, chez les cavistes, épicerie fines, dans les boutiques La Maison du Whisky et sur whisky.fr



À propos de Fever-Tree, numéro 1 des premium mixers et allié des meilleurs apéritifs

Lancé en 2005 par ses deux fondateurs Charles Rolls et Tim Warrillow, Fever-Tree réhabilite l'image des mixers en faisant découvrir des saveurs uniques. Première marque de premium mixers au monde, Fever-Tree révolutionne les cocktails en ne cessant de développer de nouvelles façons de les déguster. Une renommée acquise par la conception de mixers faibles en sucres et par l'emploi d'ingrédients de qualité et 100% naturels.

Une gamme complète, présente dans les plus hautes sphères de la gastronomie internationale et plébiscitée par les plus grands bartenders, qui ont placé Fever-Tree cette année encore en leader incontesté dans la catégorie Mixer.

L'histoire de Fever-Tree à découvrir dans cette [vidéo](#).

@fevertreefrance



Contact presse
Bureau de Presse Pascale Venot
Claire Garenne
claire@pascalevenot.fr
01 53 53 44 68