



BRANDS | MIXABILITY

NAT KING

BY VELIER

Nat King è uno dei prodotti più longevi del catalogo Velier, precedente alla mia direzione dell'azienda. Nasce da un pioniere del bartending italiano, Benito Cuppari, primo barman della nave Michelangelo, che ha poi continuato a lavorare sulle navi da crociera nei Caraibi. Profondo conoscitore del mondo della mixology americana e del rum caraibico, Cuppari, nei suoi cocktail, negli anni '70 portò questo limone liofilizzato con albume d'uovo, una formula speciale che Velier distribuisce ormai da cinquant'anni.

natking
n.1



OVERVIEW

STORIA

Nat King nasce negli anni '70, quando le discoteche cominciarono a nascere un po' in tutto il mondo, di solito erano luoghi affollati, con molti clienti da servire. Si cercò quindi di velocizzare il servizio attraverso il working flair, che permetteva grazie alla preparazione delle basi, quelle che ora si chiamano "pre batch", si riusciva a far fronte ad una grande mole di lavoro con un numero equo di bartender. Una delle grandi novità introdotte in quegli anni fu il limone liofilizzato, che permetteva di risparmiare una grande quantità di lavoro e garantiva un ingrediente con continuità nell'arco dell'anno. L'aggiunta dell'albumina fu un'altra innovazione, utile per dare una texture vellutata, indispensabile nei sour.

METODO DI PRODUZIONE

Nat King Limone Liofilizzato è creato con limoni e albumina, creato per essere pronto all'uso. L'albumina è aggiunta appositamente per donare una consistenza vellutata ai cocktail shakerati. Le ciliegie Nat King vengono invece prodotte attraverso l'aromatizzazione dei frutti con gambo con il maraschino e conservate in una base di sciroppo di zucchero. Sono disponibili tutto l'anno e si conservano in frigo per lungo tempo senza perdere brillantezza e colore.

Nazione: USA

Regione: Massachusetts

Fondazione: 1930

Sito web: www.oceanspray.com



PRODOTTI



Nat King

NAT KING CILIEGIE

58.8 gr



Nat King

**NAT KING LIMONE
LIOFILIZZATO**

65 gr

