“PANETTONE AL RIVIERA GIN”

Rimini, 17 dicembre 2016 – Appuntamento natalizio del Riviera Gin, che si colora a festa e si presenta con una assoluta novità.

In collaborazione con il Panificio Fellini, è nato infatti un nuovo **panettone artigianale** creato da Massimo Fellini, con una ricetta deliziosa che aggiunge al tradizionale panettone scorza di arancio e naturalmente il Riviera Gin.

All’Osteria dei Poeti di Rimini in piazza Malatesta, lunedì 19 dicembre dalle 18.30, sarà possibile assaggiare questo panettone in “edizione limitata”, insieme a un calice di vino offerto dall’Osteria stessa.

Un modo nuovo e diverso di gustare il gin di casa nostra ideato dai tre soci **Alessandro Zaghini, Roberto Guidi e Fabio Della Rosa,** che per queste feste hanno voluto presentarlo in edizione natalizia, insieme ad altre realtà fortemente radicate nel territorio: il Panificio Fellini, storica attività nel centro storico di Rimini e l’Osteria dei Poeti, luogo cult della movida riminese.

RIVIERA Gin, l’unico gin italiano prodotto con distillato di vino a cui sono state aggiunte particolari e ricercate specie botaniche e spezie quali coriandolo, cannella, fiori di sambuco, zenzero, ginepro, bergamotto e arance dolci che contribuiscono a dare al prodotto un sapore unico e originale, è frutto di un’antica ricetta (risalente i periodi “bui” della Seconda Guerra Mondiale ritrovata nel cassetto di un casolare di famiglia nell’entroterra riminese.

Ufficio stampa – Nuova Comunicazione

Laura Ravasio ravasio@nuovacomunicazione.com – 348 9330574

www.nuovacomunicazione.com

https://www.facebook.com/NuovacomunicazioneRimini/