

MITO



INGREDIENTI: Bitter, Vermouth - contiene solfiti.

GRADAZIONE: 19°.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: servire a 2°/4° con ghiaccio.

BICCHIERE: old fashioned.

GUARNIZIONE: zest di arancia.

SCADENZA: il prodotto non ha scadenza.

DESCRIZIONE: l'aperitivo per eccellenza, un grande classico tutto italiano.

STORIA: nato nel Caffè Camparino di Milano nel 1860, il Milano Torino prese il nome dai suoi ingredienti esclusivamente italiani: il bitter lombardo e il vermouth rosso piemontese. Uno straordinario aperitivo che nella sua semplicità trova la sua grandezza.

Cod.1410310 - cl. 10 - u.ct. 8 bt.
Cod.1410350 - cl. 50 - u.ct. 6 bt.

NEGRONI



INGREDIENTI: Gin, Bitter, Vermouth - contiene solfiti.

GRADAZIONE: 19°.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: servire a 2°/4° con ghiaccio.

BICCHIERE: old fashioned.

GUARNIZIONE: zest di arancia.

SCADENZA: il prodotto non ha scadenza.

DESCRIZIONE: amaro e secco, ricco di sapori.

Un grande aperitivo, il bilancio perfetto di qualità e semplicità.

STORIA: nato nel 1919 nel Bar Casoni di Firenze, il Negroni prese vita dal desiderio del Conte Camillo Negroni di bere un Americano più deciso. Fu così che dall'idea di sostituire la soda con il gin, il barman Fosco Scarselli diede vita al re dell'aperitivo.

Cod.1410110 - cl. 10 - u.ct. 8 bt.
Cod.1410150 - cl. 50 - u.ct. 6 bt.

OLD FASHIONED



INGREDIENTI: Whisky, sciroppo di Zucchero, Angostura.

GRADAZIONE: 27°.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: servire a 2°/4° con ghiaccio.

BICCHIERE: old fashioned.

GUARNIZIONE: zest di arancia.

SCADENZA: il prodotto non ha scadenza.

DESCRIZIONE: il miglior after-dinner in assoluto.

Nella sua semplicità un mix unico di whisky, bitter e zucchero.

STORIA: le radici risalgono agli inizi del 1800. Allora chiamato Whisky Cocktail, l'Old Fashioned prese il suo famoso nome dalle persone che dirigendosi al bar richiedevano il loro drink preparato alla "vecchia maniera". Dopo duecento anni è ancora un must intramontabile.

Cod.1410510 - cl. 10 - u.ct. 8 bt.
Cod.1410550 - cl. 50 - u.ct. 6 bt.