

Catalogo Pallini



PALLINI LIMONCELLO

Il Limoncello Pallini è prodotto secondo un'antica ricetta custodita per anni dalla famiglia Pallini, con l'uso dei limoni "Sfusato IGP" provenienti dalle terrazze della Costiera Amalfitana.



NYISC
2011
SILVER
WINNER

PALLINI



MISTRA' PALLINI

Da anni il prodotto di punta dell'azienda Pallini, ottenuto con l'impiego esclusivo di distillati naturali di piante aromatiche come l'anice verde, l'anice badiana e i semi di finocchio, arricchito di un bouquet di infusi di piante tipiche del mediterraneo come sambuco e angelica. Liquore secco, naturale al 100%, ricavato da un accurato processo di tripla distillazione di ben sette essenze del mediterraneo. Ottimo nella correzione del caffè, dissetante diluito in acqua e ghiaccio ed eccellente per i cocktail, Mistra' Pallini è anche un valido partner in cucina per la preparazione di dolci e biscotti della tradizione italiana.

COCKTAILS

MISTRA' GREEN TEA

2 cl. Pallini Mistra'
13 cl. Te verdè
Decorare con foglie di menta.

MISTRA' PINK

2 cl. Pallini Mistra'
13 cl. Schweppes al pompelmo rosa
Decorare con foglie di menta.

VOL	42%
FORMATO	150 cl
BTG/CRT	6
CRT/STRATO	14

VOL	42%
FORMATO	100 cl
BTG/CRT	6
CRT/STRATO	17

VOL	42%
FORMATO	70 cl
BTG/CRT	6
CRT/STRATO	20



Acqua al Mistra': un modo semplice e dissetante per degustarlo in qualsiasi occasione.



FERROCHINA BALIVA

Dalla ricetta del Dott. Baliva del 1894, l'infuso a base di corteccia di china rossa, genziana, cannella e arancio amaro, arricchito dalle virtù del **ferro ammonio citrato**, che ha la proprietà di essere assorbito dall'organismo umano. La Ferrochina Baliva era considerato una bevanda dalle virtù toniche e corroboranti.

La nostra Ferrochina ha un sapore distintivo, forte e amaro per chi desidera qualcosa di più da un digestivo.

Ferrochina Baliva, nella sua lunga storia, è stata premiata con **8 medaglie d'oro**.

COCKTAILS

NEGRONI BALIVA

2,5 cl. No. 3 Gin
2,5 cl. Vermouth rosso
2,5 cl. Pallini Bitter
2 cl. Ferro-China Baliva
Decorare con una scorza di limone e una fetta d'arancia candita.

MILANO TORINO BALIVA

3 cl. Pallini Bitter
3 cl. Vermouth rosso
3 cl. Ferro-China Baliva
Decorare con una scorza di limone.

VOL	21%
FORMATO	70 cl
BTG/CRT	6
CRT/STRATO	19



AMARO VIRGILIO

Amaro Virgilio, l'amaro dedicato a Virgilio Pallini, presidente dell'azienda Pallini.

A lui è dedicata l'etichetta con l'uomo albero che raffigura questo gentiluomo d'altri tempi con una testa d'albero che fiorisce idee anziché frutti.

La Ricetta dell'amaro è una miscela di tradizione e innovazione un mix di botanicos amaricanti tratti dall'antica ricetta segreta di casa Pallini, alla quale si aggiungono una serie di spezie che dominano il sapore di Virgilio:

la **china calissaia** l'eccellenza di tutte le chine, che rende Virgilio ottimo come digestivo.

L'**arancia** dolce italiana che da freschezza e armonia all'olfatto.

Il **rabarbaro cinese** trasforma Virgilio, dandogli quella nota speziata che lo rende ottimo come ingrediente in un aperitivo.

La **liquirizia** lascia sul finale il suo sapore inconfondibile che persiste sul palato anche qualche minuto dopo la degustazione.

Il modo migliore per assaporare questo capolavoro di gusto italiano, è in un bicchiere stracolmo di ghiaccio tritato con un piccolo ciuffetto di menta o in alternativa, come dalla più antica tradizione italiana, berlo freddo da frigorifero.



COCKTAILS

AMARO & GINGER BEER

4 cl. Amaro Virgilio
10 cl. Gosling Ginger Beer
Decorare con una fetta d'arancia dolce.

MINT-ADE AMARO

4 cl. Amaro Virgilio
10 cl. Tonica
2 dashes Angostura Bitter
Decorare con una fetta di limone e foglie di menta

VOL	32%
FORMATO	100 cl
BTG/CRT	6
CRT/STRATO	19

VOL	32%
FORMATO	70 cl
BTG/CRT	6
CRT/STRATO	26





GOSLINGS BLACK SEAL RUM

Goslings Black Seal è un'antica ricetta del 1858 che nasce dal blend di tre differenti rum di origine caraibica, invecchiati tra i tre e i sei anni che vengono successivamente lavorati e miscelati nelle Isole Bermuda. Il bouquet è arricchito da note di vaniglia e caramello che conferiscono un sapore unico alla miscela.

Goslings Black Seal, è uno dei pochi Dark Rum ancora in commercio, l'unico proveniente dalle Isole Bermuda, ed è ancora di proprietà della famiglia Gosling dopo oltre duecento anni. Vanta prestigiosi premi internazionali tra cui la **Medaglia di Platino** del **Beverage Testing Institute**.

COCKTAILS



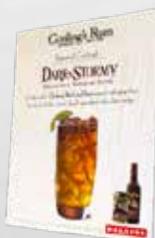
DARK 'N' STORMY

4 cl. Goslings Black Seal Rum
10 cl. Goslings Ginger Beer
Spruzzata di lime
Decorare con una fettina di lime

NICH

40ml Rum Goslings
20ml. Apricot Brandy
½ Limone
30ml sciroppo di zucchero
2 gocce di teapot bitters Dr Adam Elmegirab's Bitters

VOL	40%
FORMATO	100 cl
BTG/CRT	6
CRT/STRATO	16





GOSLINGS GINGER BEER

La Ginger Beer nasce nel lontano 1700 e si diffonde nel Nord America con l'arrivo dei coloni inglesi.

Dopo la guerra civile americana, ebbe inizio una massiccia produzione, seguita dalle prime esportazioni dalle isole Bermuda in particolare nell'area strategica di New York.

La famiglia Gosling ha individuato negli anni il **coretto equilibrio tra dolce e piccante**, con l'intento primario di rendere Ginger Beer l'abbinamento perfetto al sapore del Black Seal Rum.

Ginger Beer ha molti usi medicinali oltre ad essere un ottimo digestivo. Questa bibita deriva infatti dalla radice di zenzero, nota per le proprietà terapeutiche efficaci contro la nausea e la cinetosi.

COCKTAILS

GINGER TEMPLE (ANALCOLICO)

10 cl. Goslings Ginger Beer
3 cl. Soda
1 cl. Sciroppo di Granatina Pallini
Decorare con carambola e spiedino di mirtilli

GINGER BLAST (ANALCOLICO)

8 cl. Goslings Ginger Beer
5 cl. Succo di arancia
1 cl. Sciroppo ai fiori di sambuco Pallini
Decorare con fettina di arancia e spiedino di mirtilli.



VOL	0%
FORMATO	4x6x33cl
LATT/CRT	24
CRT/STRATO	11



GOSLINGS BLACK SEAL 151 PROOF

Goslings Black Seal 151° gode della stessa fama del Black Seal 80° per il gusto inimitabile e la grande qualità del contenuto.

Questa potente miscela a 75,5° è componente ideale per ogni sogno esotico ed eccellente nei dessert alla fiamma, ottimo nella miscelazione Tiki per ricette come: Zombie, Swizzle 151, Mai Tai. Da provare inoltre nella preparazione di punch.

Goslings Black Seal è un'antica ricetta del 1858 che nasce dal blend di tre differenti rum di origine caraibica, invecchiati tra i tre e i sei anni che vengono successivamente lavorati e miscelati nelle Isole Bermuda. Il bouquet è arricchito da note di vaniglia e caramello che conferiscono un sapore unico alla miscela.

Goslings Black Seal, è uno dei pochi Dark Rum ancora in commercio, l'unico proveniente dalle Isole Bermuda, ed è ancora di proprietà della famiglia Gosling dopo oltre duecento anni.

COCKTAILS

151 BERMUDA SWIZZLE

4,5 cl. Goslings 151° Rum
1,5 cl. Sciroppo di zucchero
1,5 cl. Spremuta di lime fresco
Gocce di Mistrà Pallini
Gocce di Angostura Bitter
Decorare con una stecca di
cannella e Noce moscata
grattugiata

ZOMBIE 151

4 cl. Goslings Black Seal
3 cl. Goslings 151° Rum
2,25 cl. Spremuta di lime
0,5 cl. Sciroppo alla Cannella
1 cl. Succo di Pompelmo
1,5 cl. Sciroppo di Mandorla Pallini
4,5 cl. rum cubano 3 anni
Gocce angostura bitter
Gocce mistrà Pallini
Gocce Sciroppo di Granatina Pallini
Guarnire con menta.

VOL	75,5%
FORMATO	70 cl
BTG/CRT	6
CRT/STRATO	28

GOSLINGS FAMILY RESERVE RUM

Goslings Family Reserve è prodotto con lo stesso incomparabile blend del Black Seal Rum e invecchiato per 16 anni nelle botti di rovere. Il risultato è l'acquisizione di preziose e complesse proprietà paragonabili a quelle dei più rari Scotch e Cognac.

L'invecchiamento del Family Reserve è di **16 anni dalla prima all'ultima goccia**. La famiglia Gosling, infatti, preferisce non servirsi del Metodo Solera, che prevede la miscelazione di rum di diverse annate.

Questa speciale edizione è: prodotta in piccole quantità, imbottigliata con etichetta applicata a mano con timbro in cera e numerazione della botte, e confezionata in una speciale cofanetto di legno che da grande valore.

La famiglia Gosling consiglia di consumare Family Reserve liscio, a temperatura ambiente. Solo così il liquido sprigiona il suo carattere dolce e pungente con il finale forte che sembra voler durare per sempre sul palato.



Confezione Goslings OLD RUM



VOL	40%
FORMATO	70 cl
BTG/CRT	6
CRT/STRATO	9



ROBLE VIEJO EXTRA AÑEJO

Ron Roble è un rum ideato e prodotto dall'ingegnere chimico Giorgio Melis, che per 26 anni ha distillato e invecchiato il famoso rum Pampero. Giorgio ad oggi vanta oltre 50 anni di esperienza nella produzione di rum!

Dopo aver lasciato Pampero ha fondato Rones Añejos de Venezuela, una società incentrata sull'invecchiamento, assemblaggio e vendita di distillati di canna da zucchero.

La sua ispirazione e dedizione hanno portato alla luce prodotti eccezionali, come Roble Viejo Extra Añejo.

Un Rum Extra Premium, miscela di lotti scelti con età compresa tra 8 e 12 anni invecchiati in botti ex-bourbon ed ex-Pedro Ximénez.

Ottimo per miscelare cocktails di una certa classe ed eleganza, sublime in degustazione,

Note di degustazione: al naso inizio morbido e di lunga durata con sentori di rovere, al palato secco con sapore robusto, e tannino delicato. Il finale vanigliato con frutta secca, delicatamente speziato.

COCKTAILS

DERBY CARACAS

4,5 cl Roble Viejo Extra Añejo

3 cl drapò riserva

1 cl amaro virgilio

0,5 cl succo di lime

tecnica di preparazione:

stir and strain

servire in doppia coppetta

con twist di lime



VOL	40%
FORMATO	70 cl
BTG/CRT	6
CRT/STRATO	29



ROBLE VIEJO ULTRA AÑEJO

Ron Roble è un rum ideato e prodotto dall'ingegnere chimico Giorgio Melis, che per 26 anni ha distillato e invecchiato il famoso rum Pampero. Giorgio ad oggi vanta oltre 50 anni di esperienza nella produzione di rum!

Dopo aver lasciato Pampero ha fondato Ronés Añejos de Venezuela, una società incentrata sull'invecchiamento, assemblaggio e vendita di distillati di canna da zucchero.

La sua ispirazione e dedizione hanno portato alla luce prodotti eccezionali, come Roble Viejo Ultra Añejo.

Un Rum Ultra Premium, invecchiato per 12 anni in piccole botti da 220 litri ex-bourbon ed ex-Pedro Ximénez.

Note di degustazione: al naso elegante e complesso con buccia d'arancio e frutti di bosco, al palato intensa sensazione di nocciola, zucchero bruciato e liquirizia. Il finale lungo e intenso sapore di cuoio e tabacco.



VOL	40%
FORMATO	70 cl
BTG/CRT	6
CRT/STRATO	29

N°3 LONDON DRY GIN

N°3 è il London Dry Gin distillato secondo una ricetta di Berry Bros. & Rudd, il più antico "Wine Merchant" di Londra che, ancora oggi, è responsabile della cantina personale della famiglia reale. N°3 prende il nome proprio dal civico 3 di St James's Street, a Londra, la casa di Berry Bros. & Rudd fin dal 1698.

La **chiave** che rende la bottiglia unica nel design, è ispirata all'antica chiave che apriva il caveau della meravigliosa enoteca Berry Bros. & Rudd di Londra, dove venivano conservati i prodotti più pregiati e preziosi del negozio. Questa chiave è oggi il simbolo della fiducia e del legame che Berry Bros. & Rudd vuole avere con la propria clientela.

Il bouquet è formato da **tre spezie** e **da tre frutti**: il **ginepro**, di provenienza italiana, spicca con il suo profumo e regala un delicato retrogusto di pino e lavanda, la scorza di **arancio spagnolo** e di **pompelmo** conferiscono un fresco e limpido sapore di agrume, l'**angelica** attribuisce una punta di terra al gusto e rende il liquido più secco, il **coriandolo marocchino** rilascia un sapore di limone e rende il finale delicatamente pepato e, i baccelli di **cardamomo**, infine, aggiungono una nota piccante, aromatica e calda.

No.3 è stato creato con l'ambizioso intento di essere, con i suoi 46 gradi, il migliore ingrediente al mondo per un Dry Martini.



COCKTAILS

NO. 3 GIMLET

6 cl. N°3 London Dry Gin
2 cl. Succo di lime Rose's
Guarnire con fettina di lime

LONDON MULE

6 cl. N°3 London Dry Gin
8 cl. Goslings Ginger Beer
Succo di lime
Guarnire con menta e fettina di lime



VOL	46%
FORMATO	70 cl
BTG/CRT	6
CRT/STRATO	24





N°3 LONDON DRY GIN 'KINGSMAN EDITION'

Il N°3 London Dry Gin 'Kingsman Edition' creato da una ricetta originale della Berry Bros. & Rudd, i più antichi commercianti di wine e spirits britannici, è stato prodotto in **edizione limitata di 5000 bottiglie**, grazie ad una collaborazione con il film **Kingsman: The Golden Circle**, in cui appare la sede storica della distilleria al N°3 di St James's Street a Londra.

Imbottigliato con una **gradazione al 49%** ma con lo stesso inconfondibile bouquet del N.3 originale, formato da **tre spezie e da tre frutti**: il **ginepro**, di provenienza italiana, spicca con il suo profumo e regala un delicato retrogusto di pino e lavanda, la scorza di **arancio spagnolo** e di **pompelmo** conferiscono un fresco e limpido sapore di agrume, l'**angelica** attribuisce una punta di terra al gusto e rende il liquido più secco, Il **coriandolo marocchino** rilascia un sapore di limone e rende il finale delicatamente pepato e, i baccelli di **cardamomo**, infine, aggiungono una nota piccante, aromatica e calda.

VOL	49%
FORMATO	70 cl
BTG/CRT	6
CRT/STRATO	24

N°3 LONDON DRY GIN GIFT PACK





BERRY BROS. & RUDD - LONDON DRY GIN

È il London Dry Gin per antonomasia distillato nel centro di Londra presso Thames Distillers sulla base di un'antica ricetta di famiglia della **Berry Bros. & Rudd**.

Il London Dry Gin è stato da sempre un prodotto ricercato e, nel 1909, è stato inserito per la prima volta nel catalogo Berry Bros. & Rudd.

A testimonianza della sua importanza è stato citato anche nel celebre libro "The Fine Art of Mixing Drinks" di David Embury, pubblicato nel 1948.

Nel 1933, durante il proibizionismo, Berry Bros. & Rudd si espanse nel mercato statunitense con i propri prodotti e alcuni documenti storici dimostrano la vendita del "Best London Dry Gin di Berrys" in piccolissime quantità anche negli USA.

Successivamente, negli anni '50, il London Dry Gin continuò a essere venduto in piccole quantità a clienti speciali come l'iconico regista Frank Capra.

Ad oggi, dell'antico London Dry Gin è presente un'unica bottiglia da cui gli esperti hanno ricreato quello che è un tempo era noto come "Best Berrys".

Il Berrys Gin è composto unicamente da **quattro botaniche**: ginepro, radice di angelica, coriandolo e santoreggia invernale.

VOL	40,6%
FORMATO	70 cl
BTG/CRT	6
CRT/STRATO	16

COCKTAIL

YELLOW LADY

6cl Berrys Gin
3 cl Pallini Limoncello
2 cl Succo di limone
twist di limone

WILLEM BARENTSZ GIN

Il nome del gin deriva dal capitano Willem Barentsz: navigatore olandese ed esploratore dell'artico che ha organizzato tre spedizioni per la scoperta di un possibile passaggio a nord-est.

Durante l'ultima spedizione, rimase bloccato insieme al suo equipaggio a Novaya Zemlya (arcipelago del nord oceano) per circa un anno e morì durante il viaggio di ritorno nel 1597.

Il Willem Barentsz Gin è composto da una miscela di due differenti distillati di cereali: **frumento inglese** e **segale dell'Europa centrale**, entrambi senza OGM.

La miscela d'alcool, in seguito, è ri-distillata con **nove botaniche** in infusione per 24 ore prima della distillazione.

Le nove botaniche sono: Gelsomino Cinese, Ginepro della Macedonio, semi di coriandolo Rumeno, Radice di Angelica della Polonia, Buccia d'arancia della Spagna, Mandorle Spagnole, Liquirizia Cinese, Corteccia dell'Indonesia, radice di iris dall'Italia.

Profumo: il gelsomino è dominante con ginepro e liquirizia.

Gusto: il gelsomino è il protagonista in assoluto insieme al ginepro.



VOL	43%
FORMATO	70 cl
BTG/CRT	6
CRT/STRATO	26

COCKTAIL

SEARCYS 1847

Gin Willem Barentsz da 40 ml
15 ml di succo di limone fresco
Sciroppo di zucchero 10ml
Franciacorta brut



JUNIPERO GIN

Junipero Gin è prodotto dall'Anchor Distilling a San Francisco, azienda produttrice della famosa birra "Anchor Beer" dal 1896.

E', però, soltanto nel 1993 con l'acquisto del marchio da parte di Fritz Maytag che l'azienda produrrà per la prima volta il gin, diventando così l'unica produttrice di birra al mondo ad avere anche un distillatore al suo interno.

E' prodotto secondo un processo di lavorazione artigianale e distillato in piccoli alambicchi di rame. Il sapore e l'aroma dominante sono dati principalmente dal ginepro, lavorato secondo la tradizionale ricetta del "London dry gin".

Il segreto di questa ricetta è dato dalla **combinazione di dodici botaniche** per cui ci sono voluti più di 10 anni per elaborarla.

Junipero Gin è anche il primo gin artigianale distillato in America dopo il proibizionismo.



VOL	49,3%
FORMATO	70 cl
BTG/CRT	6
CRT/STRATO	16



VII HILLS ITALIAN DRY GIN

Origini:

VII Hills celebra le tradizioni e passione de "la Bella Italia". Ispirato alle tradizioni culturali e culinarie dell'Antica Roma, le sette erbe e spezie che crescono naturalmente sui Sette Colli che avvolgono la capitale, vengono amalgamate in una miscela versatile e delicata, ricca di storia e tradizioni.

VII Hills Italian Dry Gin è un spirito aromatico e fruttato, leggermente agrumato al naso. Al palato, dolci note di melograno e sentori di camomilla romana sono perfettamente bilanciati dalla freschezza del sedano.

Spirito italiano:

VII Hills omaggia l'Italia in tutta la sua essenza, utilizzando materiali e spezie provenienti dal territorio del "Bel Paese", offrendo un'esperienza e un autentico sapore italiano.

Gin italiano:

VII Hills Italian Dry Gin viene distillato a Moncalieri, vicino Torino, famosa per la produzione di vini e vermouth. I master blenders forgiarono l'autentico "Spirito Italiano", conferendo ad ogni bottiglia il sapore unico VII Hills Italian Dry Gin. Viene distillato in "vacuum pot stills" (sottovuoto) a bassa temperatura, mantenendo le note dolci e distinte delle sue erbe e spezie, ognuna delle quali era utilizzata dai romani per rimedi medici e culinari.



VII HILLS
Mignon 5cl



ROSA CANINA



CAMOMILLA ROMANA



CARCIOFO



SEDANO



MELOGRANO



GINEPRO



ARANCIA ROSSA



VII HILLS
BOTANICALS

VOL	43%
FORMATO	70 cl
BTG/CRT	6
CRT/STRATO	25



COCKTAIL

CAFFÈ CORRETTO

VII Hills Italian Dry Gin
Gran Caffè Pallini
Caffè Espresso
Zucchero

BERRY BROS. & RUDD – THE CLASSIC WHISKY RANGE

Una straordinaria nuova gamma di whisky di malto che riassumono il meglio dei quattro stili classici, divisi due per regioni, Islay e Speyside e due per stili, Sherry e Peat.

Ogni singolo whisky di malto è accuratamente selezionato al culmine della maturità da Berry Bros. & Rudd i mercanti di vino e distillati più antichi della Gran Bretagna. Azienda ancora oggi a conduzione familiare, la società opera ancora a St. James's Street n°3, e sono lì dal 1698.

Hanno iniziato l'attività con il loro marchio all'inizio del XIX secolo, diventando il più antico imbottigliatore di spiriti indipendenti della Gran Bretagna.

Gli spiriti che imbottigliano sotto il loro nome sono straordinari e rari. Non c'è produzione di massa, nessuna standardizzazione, e vengono selezionati dal nostro unico e competente esperto, Doug Mc Ivor.

Ogni bottiglia della nostra gamma BB&R Classic Range, fonde e mostra la complessità e il carattere degli stili di scotch whisky più famosi.



BB&R- SPEYSIDE BLENDED MALT SCOTCH WHISKY

Una straordinaria nuova gamma di whisky di malto che riassumono il meglio dei quattro stili classici, divisi due per regioni, Islay e Speyside e due per stili, Sherry e Peat.

Ogni singolo whisky di malto è accuratamente selezionato al culmine della maturità da Berry Bros. & Rudd i mercanti di vino e distillati più antichi della Gran Bretagna. Azienda ancora oggi a conduzione familiare, la società opera ancora a St. James's Street n°3, e sono lì dal 1698.

Hanno iniziato l'attività con il loro marchio all'inizio del XIX secolo, diventando il più antico imbottigliatore di spiriti indipendenti della Gran Bretagna.

Gli spiriti che imbottigliano sotto il loro nome sono straordinari e rari. Non c'è produzione di massa, nessuna standardizzazione, e vengono selezionati dal nostro unico e competente esperto, Doug Mc Ivor.

Ogni bottiglia della gamma BB&R Classic Range, fonde e mostra la complessità e il carattere degli stili di scotch whisky più famosi.

I più famosi whisky della Scozia provengono dallo Speyside, noto per il suo stile accessibile e fruttato e per la sua complessità floreale.

Il nostro classico Speyside Malt cattura l'essenza stessa della regione, bilanciando aromi di frutta sottile e miele con aromi semplici ma complessi.



NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Profumo: frutta mielata, agrumi e legno

Palato: cremoso agli agrumi, miele, arrotondato

Finale: frutti rossi, medio-lungo.

VOL	44,2%
FORMATO	70 cl
BTG/CRT	6
CRT/STRATO	16



BB&R- ISLAY

BLENDED MALT SCOTCH WHISKY

Una straordinaria nuova gamma di whisky di malto che riassumono il meglio dei quattro stili classici, divisi due per regioni, Islay e Speyside e due per stili, Sherry e Peat.

Ogni singolo whisky di malto è accuratamente selezionato al culmine della maturità da Berry Bros. & Rudd i mercanti di vino e distillati più antichi della Gran Bretagna. Azienda ancora oggi a conduzione familiare, la società opera ancora a St. James's Street n°3, e sono lì dal 1698.

Hanno iniziato l'attività con il loro marchio all'inizio del XIX secolo, diventando il più antico imbottigliatore di spiriti indipendenti della Gran Bretagna.

Gli spiriti che imbottigliano sotto il loro nome sono straordinari e rari. Non c'è produzione di massa, nessuna standardizzazione, e vengono selezionati dal nostro unico e competente esperto, Doug Mc Ivor.

Ogni bottiglia della gamma BB&R Classic Range, fonde e mostra la complessità e il carattere degli stili di scotch whisky più famosi.

L'isola di Islay è rinomata per lo stile torbato distintivo e i sapori affumicati dei suoi whisky.

Il classico Islay Malt è una miscela accuratamente selezionata di botti di alcune delle iconiche distillerie dell'isola, creando un mix fumoso ed equilibrato, complesso e distinto.

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Profumo: aromi di catrame si integrano perfettamente con quelli fruttati e si completano a vicenda.

Ma la caratteristica nota di torba di Islay ha il sopravvento.

Palato: consistenza piena, cremoso con un pizzico di dolce, con un vago ricordo del suo patrimonio fumoso.

Finale: lunga permanenza di fumo e torba.



VOL	44,2%
FORMATO	70 cl
BTG/CRT	6
CRT/STRATO	16



BB&R- SHERRY CASK MATURED BLENDED MALT SCOTCH WHISKY



Una straordinaria nuova gamma di whisky di malto che riassumono il meglio dei quattro stili classici, divisi due per regioni, Islay e Speyside e due per stili, Sherry e Peat.

Ogni singolo whisky di malto è accuratamente selezionato al culmine della maturità da Berry Bros. & Rudd i mercanti di vino e distillati più antichi della Gran Bretagna. Azienda ancora oggi a conduzione familiare, la società opera ancora a St. James's Street n°3, e sono lì dal 1698.

Hanno iniziato l'attività con il loro marchio all'inizio del XIX secolo, diventando il più antico imbottigliatore di spiriti indipendenti della Gran Bretagna.

Gli spiriti che imbottigliano sotto il loro nome sono straordinari e rari. Non c'è produzione di massa, nessuna standardizzazione, e vengono selezionati dal nostro unico e competente esperto, Doug Mc Ivor.

Ogni bottiglia della gamma BB&R Classic Range, fonde e mostra la complessità e il carattere degli stili di scotch whisky più famosi.

Le botti di sherry sono considerate un lusso nella produzione del whisky. Questi costosi barili conferiscono uno spirito con note distintive di frutta, agrumi e noci.

Il nostro Sherry Cask è miscelato con le migliori botti di Sherry per offrire un'espressione equilibrata di questo stile unico e coinvolgente.

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Profumo: prominenza dello sherry con note secondarie resinose e prugna.

Palato: frutta ben bilanciata su un letto di Sherry.

Finale: lunga e prolungata delizia allo sherry.

VOL	44,2%
FORMATO	70 cl
BTG/CRT	6
CRT/STRATO	16



BB&R- PEATED CASK MATURED **BLENDED MALT SCOTCH WHISKY**



Una straordinaria nuova gamma di whisky di malto che riassumono il meglio dei quattro stili classici, divisi due per regioni, Islay e Speyside e due per stili, Sherry e Peat.

Ogni singolo whisky di malto è accuratamente selezionato al culmine della maturità da Berry Bros. & Rudd i mercanti di vino e distillati più antichi della Gran Bretagna. Azienda ancora oggi a conduzione familiare, la società opera ancora a St. James's Street n°3, e sono lì dal 1698.

Hanno iniziato l'attività con il loro marchio all'inizio del XIX secolo, diventando il più antico imbottigliatore di spiriti indipendenti della Gran Bretagna.

Gli spiriti che imbottigliano sotto il loro nome sono straordinari e rari. Non c'è produzione di massa, nessuna standardizzazione, e vengono selezionati dal nostro unico e competente esperto, Doug Mc Ivor.

Ogni bottiglia della gamma BB&R Classic Range, fonde e mostra la complessità e il carattere degli stili di scotch whisky più famosi.

Storicamente quasi tutti gli scotch portavano una caratteristica nota fumosa, poiché la torba era il combustibile più facile da reperire; oggi tuttavia, è molto meno comune.

Il nostro PEATED CASK è un omaggio alla tradizione.

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Profumo: ben equilibrato, con aromi di torba di contorno. Il sottofondo fruttato offre una complessità interessante.

Palato: una dolcezza fruttata introduce il carattere morbido torbato. Equilibrato alla perfezione.

Finale: medio-lungo.

VOL	44,2%
FORMATO	70 cl
BTG/CRT	6
CRT/STRATO	16

EZRA BROOKS BLACK LABEL BOURBON WHISKEY

Ezra Brooks Distillery nasce negli anni 50, dalla famiglia Medley. La distilleria divenne ben presto famosa per il suo Bourbon in tutti gli Stati Uniti, guadagnandosi una reputazione come il miglior bourbon qualità/prezzo.

Infatti, Ezra Brooks Distilling Co. è stata elogiata dal governo degli Stati Uniti nel 1966 come "Kentucky's Finest Little Distillery".

L'emblema è ancora stampato sull'etichetta Ezra Brooks Black Label.

Ezra Brooks Black Label, ha un Mash composto da 78% di Mais, 10% segale, 12% malto d'orzo.

Dopo la distillazione il prodotto viene invecchiato per 4 anni in barriques nuove di rovere.



VOL	40%
FORMATO	70 cl
BTG/CRT	6
CRT/STRATO	32

EZRA BROOKS STRAIGHT RYE WHISKEY

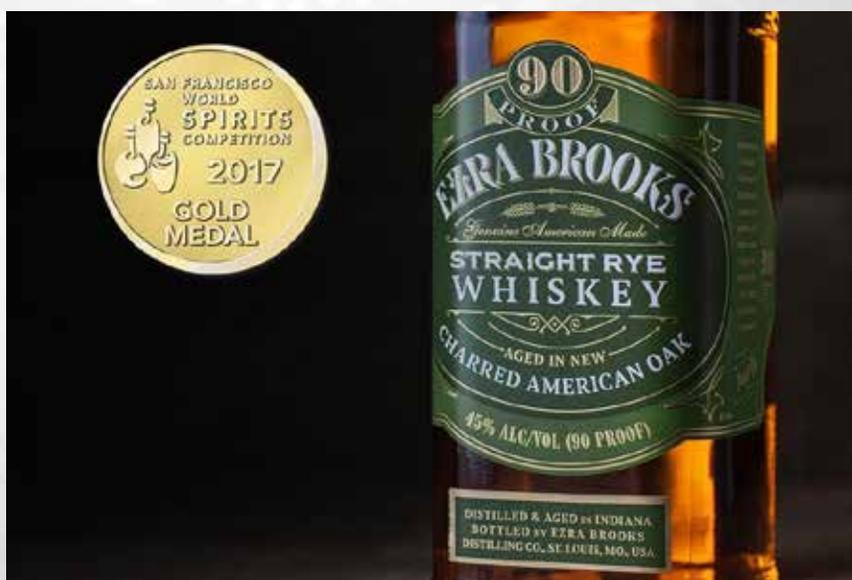
Ezra Brooks Distillery nasce negli anni 50, dalla famiglia Medley. La distilleria divenne ben presto famosa per il suo Bourbon in tutti gli Stati Uniti, guadagnandosi una reputazione come il miglior bourbon qualità/prezzo.

Infatti, Ezra Brooks Distilling Co. è stata elogiata dal governo degli Stati Uniti nel 1966 come "Kentucky's Finest Little Distillery".

L'emblema è ancora stampato sull'etichetta Ezra Brooks Black Label.

Ezra Brooks – Straight Rye Whiskey ha un Mash composto da 51% Segale, 37% Mais, 12% Malto d'orzo.

Dopo la distillazione il prodotto viene invecchiato per 2 anni in barriques nuove di rovere.



VOL	45%
FORMATO	70 cl
BTG/CRT	6
CRT/STRATO	32



EZRA BROOKS 7 YEARS BOURBON WHISKEY

Ezra Brooks Distillery nasce negli anni 50, dalla famiglia Medley. La distilleria divenne ben presto famosa per il suo Bourbon in tutti gli Stati Uniti, guadagnandosi una reputazione come il miglior bourbon qualità/prezzo.

Infatti, Ezra Brooks Distilling Co. è stata elogiata dal governo degli Stati Uniti nel 1966 come "Kentucky's Finest Little Distillery".

L'emblema è ancora stampato sull'etichetta Ezra Brooks Black Label.

Old Ezra 7 anni ha un mash composto da 78% Mais, 10% segale, 12% malto d'orzo.

Dopo la distillazione il prodotto viene invecchiato per 7 anni in barriques nuove di rovere.



VOL	50,5%
FORMATO	70 cl
BTG/CRT	6
CRT/STRATO	32

WHISKEY KNAPPOGUE 12 ANNI

Knappogue Castle è uno degli unici whiskey "single malt" irlandesi ottenuto da orzo con l'aggiunta della purissima acqua delle terre d'Irlanda.

Il nome deriva dal legame della famiglia Andrews con il Castello di Knappogue a cui li lega una tradizione ancestrale. Tradizione così forte che ancora oggi ogni bottiglia riporta la firma di Mark Andrews III.

Knappogue è **distillato in discontinuo per tre volte in alambicchi di rame**. E' stato prodotto nel 1994 ed invecchiato per 12 anni in speciali **botti di quercia americana**.

Nel processo produttivo, che avviene senza aggiunta di coloranti, è prevista una filtrazione a freddo e l'essiccamento **senza alcuna aggiunta di torba**. Il risultato è un whiskey dal colore dorato, dal gusto morbido con note di uva bianca e pesche e presenta note finali acerbe.



COCKTAILS

WHISKEY PEACH MULE

3 cl. Knappogue Castle Whiskey

2 cl. Pallini Peachcello

5 cl. Ginger Beer

1 cl. Succo di lime

1 cl. Sciroppo ai fiori di sambuco

Pallini

Decorare con fettina di limone

KNAPPOGUE ON THE ROCKS

6 cl. Knappogue Castle Whiskey

2 cl. Soda (facoltativa)

Decorare con scorzetta di limone

VOL	40%
FORMATO	70 cl
BTG/CRT	6
CRT/STRATO	20

Knappogue Castle è uno degli unici whiskey "single malt" irlandesi ottenuto da orzo con l'aggiunta della purissima acqua delle terre d'Irlanda.

Il nome deriva dal legame della famiglia Andrews con il Castello di Knappogue a cui li lega una tradizione ancestrale. Tradizione così forte che ancora oggi ogni bottiglia riporta la firma di Mark Andrews III.

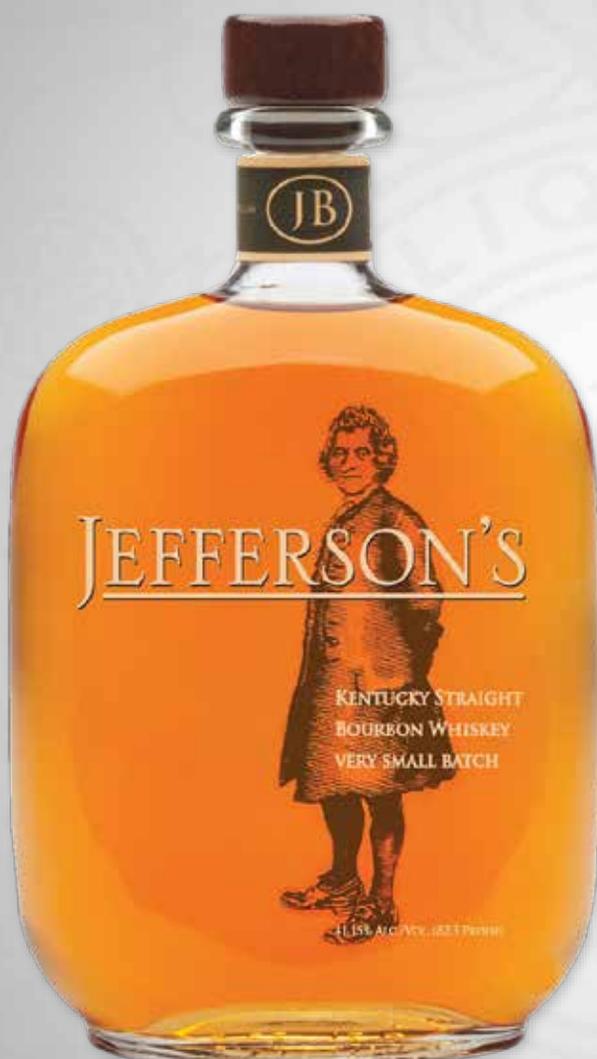
WHISKEY KNAPPOGUE 14 ANNI

WHISKEY KNAPPOGUE 16 ANNI



VOL	46%
FORMATO	70 cl
BTG/CRT	6
CRT/STRATO	20

VOL	40%
FORMATO	70 cl
BTG/CRT	6
CRT/STRATO	20



VOL	41,15%
FORMATO	70 cl
BTG/CRT	6
CRT/STRATO	-

JEFFERSON'S BOURBON

E' il frutto di Trey Zoeller e di suo padre Chet che fondano la loro azienda 1997; riprendendo una vecchia tradizione di famiglia, risalente alla loro nonna, la quale nel 1799 fu arrestata per la produzione e la vendita di liquori spiritosi.

Per personificare il marchio, hanno scelto Thomas Jefferson, noto per la sua curiosità e lo spirito sperimentale.

“Creare un bourbon molto raro è un viaggio”

Trey e suo padre Cercano barili nuovi e vecchi di bourbon da distillerie consolidate in tutto il paese, bilanciando l'equilibrio e il gusto di Jefferson's.

Jefferson's bourbon small batch è **invecchiato dai 6 ai 10 anni**, con un mashbill composto da un 60% di mais, 30% di segale e il 10% di orzo maltato.

Al naso è fresco con note piccanti di rovere, vaniglia, caramello e sentori di fumo. Al palato è morbido con note di caramello, vaniglia, spezie con sentori di scorza d'arancia e miele. Il finale di breve durata, con note di vaniglia crema pasticceria e mais.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: Ambra

Aroma: Fresco con note piccanti di rovere, vaniglia, caramello e sentori di fumo.

Sapore: Morbido con note di caramello, vaniglia, spezie con sentori di scorza d'arancia e miele.

Finale: Di breve durata, con note di vaniglia crema pasticceria e mais.

JEFFERSON'S BOURBON RESERVE

E' il frutto di Trey Zoeller e di suo padre Chet che fondano la loro azienda 1997; riprendendo una vecchia tradizione di famiglia, risalente alla loro nonna, la quale nel 1799 fu arrestata per la produzione e la vendita di liquori spiritosi.

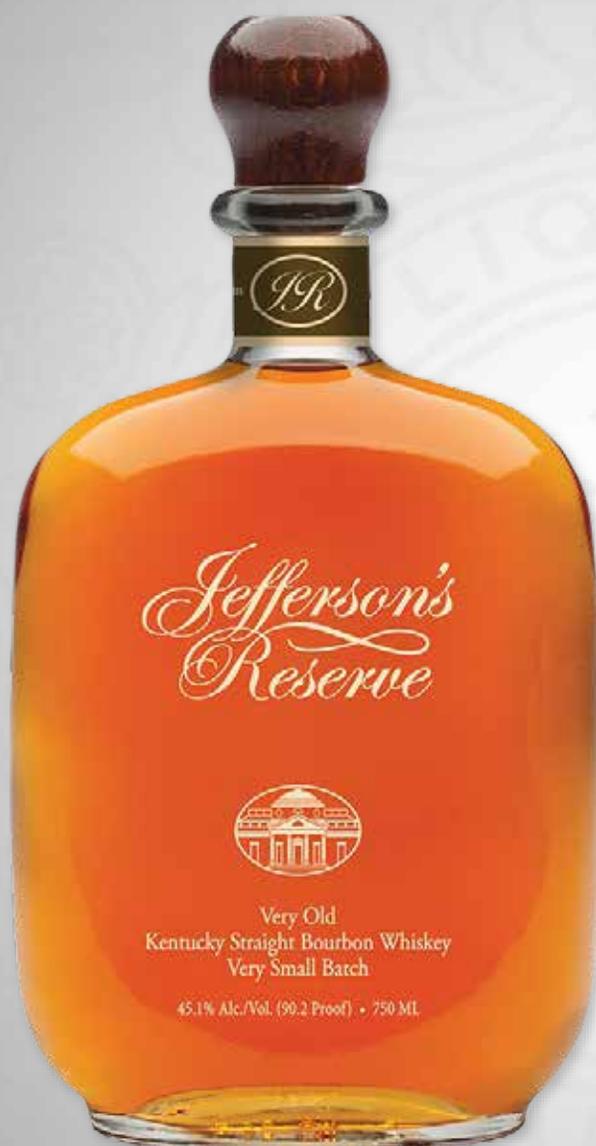
Per personificare il marchio, hanno scelto Thomas Jefferson, noto per la sua curiosità e lo spirito sperimentale.

"Creare un bourbon molto raro è un viaggio"

Trey e suo padre Cercano barili nuovi e vecchi di bourbon da distillerie consolidate in tutto il paese, bilanciando l'equilibrio e il gusto di Jefferson's.

Il **Jefferson's Reserve** è un mix di bourbon maturati dai 6 ai 20 anni realizzato con un mashbill composto da un 60% di mais, 30% di segale e il 10% di orzo maltato.

Al naso è fresco con note di mais tostato, caramello e rovere. Al palato è morbido, dolce e di buon corpo, con note di caramello, vaniglia, cereali tostati e sentori di spezie. Il finale è di breve durata, con note di vaniglia, rovere e sentori di mais.



VOL	41,1%
FORMATO	70 cl
BTG/CRT	6
CRT/STRATO	-

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: Ambra

Aroma: Fresco con note di mais tostato, caramello e rovere.

Sapore: Morbido, dolce e di buon corpo, con note di caramello, vaniglia, cereali tostati e sentori di spezie.

Finale: Di breve durata, con note di vaniglia, rovere e sentori di mais

JEFFERSON'S BOURBON OCEAN AGED AT SEA

E' il frutto di Trey Zoeller e di suo padre Chet che fondano la loro azienda 1997; riprendendo una vecchia tradizione di famiglia, risalente alla loro nonna, la quale nel 1799 fu arrestata per la produzione e la vendita di liquori spiritosi.

Per personificare il marchio, hanno scelto Thomas Jefferson, noto per la sua curiosità e lo spirito sperimentale.

"Creare un bourbon molto raro è un viaggio" Trey e suo padre Cercano barili nuovi e vecchi di bourbon da distillerie consolidate in tutto il paese, bilanciando l'equilibrio e il gusto di Jefferson's.

Nel 2012 Trey Zoeller, sperimenta un nuovo tipo di invecchiamento, prese tre delle sue botti di Jefferson's bourbon e le fece caricare sulla M.V. OCEARCH, le 3 botti rimasero sulla barca viaggiando per tutto l'Oceano Pacifico. Al ritorno dopo 4 anni di mare si accorse che l'aria marina, le differenti temperature e il movimento costante donarono al bourbon un fantastico profilo con **profonde note di caramello e un gusto dolce e salato derivato dall'aria marina**. Oggi le 3 botti iniziali si sono trasformate in qualche centinaio, e il Jefferson's Ocean Aged At Sea attraversa l'equatore almeno 4 volte e visita oltre 30 porti nel suo viaggio prima di essere imbottigliato al 45% vol. (90 proof.) in quantitativi molto limitati.

Al naso abbiamo le classiche note di vaniglia e legno che si amalgamano a grano e caramello salato con **sentori floreali**. Al palato è dolce e piccante con note di caramello, vaniglia, agrumi e sentori di pepe e fumo. Il finale è di media persistenza con note di cereale, vaniglia, zucchero di canna e fumo con caramello salato.



VOL	45%
FORMATO	70 cl
BTG/CRT	6
CRT/STRATO	-

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: Ambra profonda

Aroma: Note di vaniglia e legno che si amalgamano a grano e caramello salato con sentori floreali.

Sapore: Dolce e piccante con note di caramello, vaniglia, agrumi e sentori di pepe e fumo.

Finale: Di media persistenza con note di cereale, vaniglia, zucchero di canna e fumo con caramello salato.

VODKA LUKSUSOWA



La maggior parte delle vodka sono fatte con il classico grano, mentre la vodka Luksusowa, che significa LOOK-SOO-SO-VAH, il suo nome significa letteralmente "lo spirito di alta qualità", è distillata dalle patate, da lì soprannominata "The queen of potatoes".

Dalla sua creazione nel 1928 in Polonia, Luksusowa ha mantenuto i più alti standard di produzione.

28 medaglie d'oro internazionali coronano la sua qualità. Il suo perfetto equilibrio e morbidezza la rende ideale per cocktail, come un Classico Vodka Martini.

Luksusowa: l'autentica vodka polacca di lusso, viene prodotta esclusivamente in Polonia ed è composta solo da acqua e patate.

Certificata senza OGM, glutin free e kosher, senza contenere alcun additivo al di fuori dell'acqua.

La Luksusowa è una delle vodka polacche più premiate: 30 medaglie d'oro vinte.

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Profumo: ricco, con note distinte di bucce di patate arrostiti, panna acida e delicato caramello.

Sapore: delicato, cremoso, purè di patate, popcorn imburrito, panna acida.

Finale: lungo ed equilibrato.



VOL	40%
FORMATO	70 cl
BTG/CRT	6
CRT/STRATO	16

VOL	40%
FORMATO	100 cl
BTG/CRT	6
CRT/STRATO	21

VODKA SIWUCHA

Siwucha trae il suo patrimonio dalle più antiche tradizioni della vodka polacca - ha sapori caratteristici che riflettono lo stile della vodka comunemente fatto in case padronali polacche nel 16 ° secolo.

Per dare a Siwucha quel valore aggiunto è stata combinata con circa il 5% di spirito da malto d'orzo non rettificato e bacche di prugnolo, che aggiunge un aroma molto particolare alla vodka. Il tutto è filtrato attraverso fibre naturali e imbottigliato.

La bottiglia distintiva rappresenta le bottiglie di vodka vecchio stile con la sua semplice etichetta.



NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Profumo: delicate note di terra con sentori di prugne .

Sapore: ricco di delicata dolcezza ed equilibrate note caratteriali di bacche di prugnolo con un tocco di speziato caldo

Finale: intenso finale complesso con un equilibrio di frutta secca e leggere note di cereali.

VOL	40%
FORMATO	50 cl
BTG/CRT	12
CRT/STRATO	11



Our / VODKA

Our Vodka e' una famiglia globale fatta di partner locali in tutto il mondo. Le persone che conoscono e amano la vodka si sono uniti a quelle che conoscono e amano le proprie città di origine.

Our vodka e' il primo marchio veramente globale e al tempo stesso locale, un progetto pilota di Pernod Ricard messo in pratica con la collaborazione di **micro distillerie indipendenti**. Ogni microdistilleria segue la **ricetta globale** ma usa ingredienti locali, personalizzando il prodotto **secondo l'identità della città di origine**.

L'ambizione è creare un movimento "Globale" fatto di consumatori che sostengono, l'imprenditoria locale e le connessioni globali.

Ad oggi le distillerie nel mondo sono quattro, Berlino, Londra, Amsterdam e Detroit.



Our/Vodka

Londra, Berlino e Amsterdam

Vengono vendute insieme
in casse da 12 miste, 4 per tipo.

VOL	37,5%
FORMATO	35 cl
BTG/CRT	12
CRT/STRATO	14

Our/Vodka

Detroit

Viene venduta singolarmente
in casse da 12

VOL	40%
FORMATO	35 cl
BTG/CRT	12
CRT/STRATO	14



OUR / BERLIN

The city:

Berlino è la capitale europea della vita notturna, della creatività e delle start-ups.

The Distillery:

Our/Berlin apre a marzo del 2013 ed è stata la prima distilleria del gruppo Our/Vodka Family.

Situata a Flutsgraben 2 nella zona Kreuzberg area.

The Taste profile:

Our/Berlin è fatta con grano tedesco.

Ha un gusto dolce e fresco, levigato da una nota floreale morbida. Our/Berlin è imbottigliata in formato 350ml a 37,5% abv.



OUR / LONDON

The city:

Amsterdam, una città europea innovativa e pittoresca, che fa tendenza per quello che verrà.

The Distillery:

Our/Amsterdam apre nel 2014

a Helicopterstraat 32 in una vecchia area industriale trasformata in un centro creativo.

The Taste profile:

Our/Amsterdam è fatta di grano fiorito francese, che dona un aroma di vaniglia e agrumi. Al palato è setoso con una nota dolciastra.

Our/Amsterdam è imbottigliata in formato 350ml a 37,5% abv.



OUR / AMSTERDAM

The city:

London: la capitale mondiale della mixology, dove le diversità si incontrano e si uniscono.

The Distillery:

Our/London apre nel 2015 la distilleria è costruita sotto una ferrovia a Arch 435 & 436, Spurstowe Road, nella zona di Hackney.

The Taste profile:

Our/London è fatta di grano inglese. Ricco, dolce e morbido, equilibrato con note di pera matura e note fruttate persistenti.

Our/London è imbottigliata in 350ml 37,5% abv.



OUR / DETROIT

The city:

Detroit, la città più cool del mondo. Se sei stato lì sai di cosa parliamo.

The Distillery:

Our/Detroit è stata la seconda distilleria inaugurata della famiglia our/vodka nel 2014.

The Taste profile:

Our/Detroit è fatta di mais. Corposa con un pizzico di frutta bianca e un finale di grano tostato Our/Detroit è imbottigliata in formato 350 ml a 40% abv.



Our INFUSIONS

BY OUR / VODKA



La famiglia Our/Vodka, presenta Our/Infusions.

Con quattro differenti kit di infusione “fai da te” chiunque può trasformare la propria bottiglia Our/Vodka in qualcosa di nuovo.

Our/Oak Infusion

Un infuso vegetale all'aroma di quercia.

Dopo essere stato in infusione per 8-15 ore, trasformerà la tua vodka in un “brown spirit” con sentore caldo di quercia, dolce di vaniglia e velatamente affumicato.

Our/Juniper Infusion

Un infuso vegetale all'aroma di ginepro.

Dopo 8-15 ore questa miscela darà alla vodka il sapore del gin

Our/Citrus Infusion

Un infuso vegetale all'aroma di agrumi.

Dopo essere stato in infusione per soli 10 minuti, darà alla vodka il sapore di agrumi freschi e pompelmo.

Our/Tea Infusion

Un tè al bergamotto prodotto da “Paper & Tea”.

Basta lasciarlo in infusione per 10 minuti e si otterrà una vodka al sapore di tè e bergamotto con sentore di cuoio e caramello.



PALLINI

Our INFUSIONS

BY OUR / VODKA
KIT BOX

Our/Vodka presenta Our Infusions Kit Box.

Con questa esclusiva confezione, avrete a disposizione la distintiva bottiglia da 35cl di Our/Vodka e il kit di infusioni "fai da te" con cui chiunque può trasformare la propria bottiglia Our/Vodka in qualcosa di nuovo: infusi di quercia, ginepro, agrumi e tè.



LOS SIETE MISTERIOS MEZCAL DOBA YEJ

Los Siete Misterios prodotto da due fratelli, Eduardo Mestre e Julio Mestre, nasce in Messico nel 2010 con l'intento di recuperare la tradizione del fare mezcal, di promuovere il commercio locale e stimolare la cultura dei piccoli produttori con un approccio contemporaneo.

Doba-Yej nell'antico linguaggio tribale messicano è il termine con il quale viene chiamata l'**agave espadin**, qualità utilizzata per produrre questo giovane Mezcal, ispirato alla grande tradizione messicana dell'oltretomba.

Da **monocoltura**, ossia da piante provenienti dalla stessa tenuta, questo distillato è l'unico della linea aziendale ad essere prodotto tramite distillazione in alambicco di rame, alambicco che, per la sua forma particolare, viene definito 'a cobra'.

Il metodo di produzione è ancora quello tradizionale: il cuore della pianta viene cotto in un forno scavato sotto terra, successivamente frantumato in canoe di legno e fermentato naturalmente affidandosi ai lieviti spontanei.



VOL	44%
FORMATO	70cl
BTG/CRT	6
CRT/STRATO	28

LOS SIETE MISTERIOS MEZCAL

Los Siete Misterios prodotto da due fratelli, Eduardo Mestre e Julio Mestre, nasce in Messico nel 2010 con l'intento di recuperare la tradizione del fare mezcal, di promuovere il commercio locale e stimolare la cultura dei piccoli produttori con un approccio contemporaneo.

Tutti i mezcal Los Siete Misterios hanno i seguenti punti chiave:

- Giovani mezcal con varie gradazioni alcoliche, indice che i prodotti non ricevano nessun aggiustamento artificiale.
- Per la distillazione vengono usate solo zuccheri 100% di agave naturali che vengono da piante mature.
- Le loro tecniche di produzione sono solo artigianali, ossia forni interrati, macinatura manuale, fermentazione naturale e doppia distillazione in alambicchi di rame o argilla.
- Confezione artigianale e produzione limitata.



ESPADIN
46% o 48,4%



TOBALA
47,3%



COYOTE
47,5%



BARRIL
49%



PECHUGA
48%



MEXICANO
47% o 51,3%



ARROQUEÑO
44,8 % o 50%



**IInd TOP TRENDING
BRAND**

FORMATO	70cl
BTG/CRT	6
CRT/STRATO	28

PALLINI

TEQUILA VILLA LOBOS

Villa Lobos è il risultato di un rapporto di amicizia e stretta collaborazione tra i due più rispettati e autorevoli distillatori di Tequila: Carlos Camarena e Dale Sklar.

L'agave utilizzata per Villa Lobos è interamente raccolto da agaveros dalle piantagioni della famiglia Camarena a Los Altos, nella celebre Highlands Arandas, garantendo così solo il più dolce e più maturo agave. Villa Lobos è un perfetto esempio di **Tequila fatta artigianalmente** con passione e cura in modo tradizionale.

Villa Lobos utilizza Agave azul tequilana Weber raccolta a 8 anni, nell' area geografica di Arandas, Jalisco. La nostra Agave cuoce 2 giorni e resta in forno altri 2 giorni a raffreddare, il succo privato delle fibre viene fatto fermentare in modo spontaneo senza aggiunta di lieviti, ogni lotto ha sapori diversi così come nella vera tradizione artigianale.

E' una tequila unica, diversa da tutte le altre sul mercato, che non ha bisogno di bottiglie colorate e costose, o di packaging stravaganti, il liquore parla da sé.

Come sostiene Carlos «.. Facciamo e vendiamo Tequila, non bottiglie..»



Carlos Camarena



VILLA LOBOS TEQUILA BLANCO 100% DE AGAVE

Villa Lobos utilizza Agave azul tequilana Weber raccolta a 8 anni, nell'area geografica di Arandas, Jalisco. La nostra Agave cuoce 2 giorni e resta in forno altri 2 giorni a raffreddare, il succo privato delle fibre viene fatto fermentare in modo spontaneo senza aggiunta di lieviti, ma utilizzando esclusivamente lieviti indigeni naturali che aleggiavano nel vento che attraversa le finestre prive di vetro, che lentamente e in modo naturale danno vita alla fermentazione. Inizia così la fermentazione del succo, grazie all'azione dei lieviti che trasformano in anidride carbonica e alcool gli zuccheri naturalmente contenuti nelle piante.

Ogni lotto ha sapori diversi così come nella vera tradizione artigianale. La Famiglia Camarena possiede centinaia di ettari su cui si coltiva l'agave ed utilizza solo la propria. Villa Lobos riposa in barili di quercia americana bianca precedentemente usati per il Bourbon.

Come sostiene **Carlos Camarena** «...Facciamo e vendiamo Tequila, non bottiglie...utilizzando esclusivamente agave di nostra proprietà»

Carlos Camarena



Forni di cottura dell'agave



Fermentazione del succo di agave

COCKTAILS

MANGO LOBOS

6 cl villa lobos blanco
3 cl succo di lime
2 cl drapò bianco
1 cl zucchero
Pezzi di mango freschi

VOL	40%
FORMATO	70cl
BTG/CRT	6
CRT/STRATO	20



Dale Sklar e Carlos Camarena a La Alteña

VILLA LOBOS TEQUILA REPOSADO 100% DE AGAVE

Al fine di concentrare i sapori, teniamo il tequila in vasche di acciaio per 6 mesi per permettere di riposare e lentamente ossidare, così da migliorare il suo bouquet e prepararlo per farlo riposare in botti di rovere americano dove **maturare per un massimo di 12 mesi**. L'ulteriore passaggio in botte donerà al prodotto un colore paglierino, e gli donerà sfumature aromatiche tipiche della botte.

Villa Lobos utilizza Agave azul tequilana Weber raccolta a 8 anni, nell'area geografica di Arandas, Jalisco. La nostra Agave cuoce 2 giorni e resta in forno altri 2 giorni a raffreddare, il succo privato delle fibre viene fatto fermentare in modo spontaneo senza aggiunta di lieviti, ma utilizzando esclusivamente lieviti indigeni naturali che aleggiano nel vento che attraversa le finestre prive di vetro, che lentamente e in modo naturale danno vita alla fermentazione. Inizia così la fermentazione del succo, grazie all'azione dei lieviti che trasformano in anidride carbonica e alcool gli zuccheri naturalmente contenuti nelle piante.

La Famiglia Camarena possiede centinaia di ettari su cui si coltiva l'agave ed utilizza solo la propria. Villa Lobos riposa in barili di quercia americana bianca precedentemente usati per il Bourbon.

Come sostiene **Carlos Camarena** «...Facciamo e vendiamo Tequila, non bottiglie...utilizzando esclusivamente agave di nostra proprietà»



Carlos Camarena



Coltivazioni di agave della Famiglia Camarena



Fermentazione del succo di agave

COCKTAILS

'CAMARENA' PALOMA

50ml Villa Lobos Reposado
100ml soda al pompelmo
10ml succo di lime

VOL	40%
FORMATO	70cl
BTG/CRT	6
CRT/STRATO	20

VILLA LOBOS TEQUILA AÑEJO 100% DE AGAVE

Al fine di concentrare i sapori il tequila va in vasche d'acciaio per 6 mesi per permettere di riposare e lentamente ossidare, così da migliorare il suo bouquet e prepararlo per il legno di rovere americano dove **maturerà per un massimo di 2 anni**. L'ulteriore passaggio in botte donerà al prodotto un colore paglierino brunito, e gli donerà sfumature aromatiche interessanti e spiccate tipiche della botte.

Villa Lobos utilizza Agave azul tequilana Weber raccolta a 8 anni, nell'area geografica di Arandas, Jalisco. La nostra Agave cuoce 2 giorni e resta in forno altri 2 giorni a raffreddare, il succo privato delle fibre viene fatto fermentare in modo spontaneo senza aggiunta di lieviti, ma utilizzando esclusivamente lieviti indigeni naturali che aleggiano nel vento che attraversa le finestre prive di vetro, che lentamente e in modo naturale danno vita alla fermentazione. Inizia così la fermentazione del succo, grazie all'azione dei lieviti che trasformano in anidride carbonica e alcool gli zuccheri naturalmente contenuti nelle piante.

La Famiglia Camarena possiede centinaia di ettari su cui si coltiva l'agave ed utilizza solo la propria. Villa Lobos riposa in barili di quercia americana bianca precedentemente usati per il Bourbon.

Come sostiene **Carlos Camarena** «...Facciamo e vendiamo Tequila, non bottiglie...utilizzando esclusivamente agave di nostra proprietà»

Carlos Camarena



Forni di cottura dell'agave



Fermentazione del succo di agave

VOL	40%
FORMATO	70cl
BTG/CRT	6
CRT/STRATO	20

VILLA LOBOS TEQUILA EXTRA AÑEJO 100% DE AGAVE

Solo pochi barili saranno conservati per un massimo di cinque anni per l'imbottigliamento e etichettatura Extra Añejo... un lusso costoso da sorseggiare lentamente per le occasioni speciali!

Villa Lobos utilizza Agave azul tequilana Weber raccolta a 8 anni, nell'area geografica di Arandas, Jalisco. La nostra Agave cuoce 2 giorni e resta in forno altri 2 giorni a raffreddare, il succo privato delle fibre viene fatto fermentare in modo spontaneo senza aggiunta di lieviti, ma utilizzando esclusivamente lieviti indigeni naturali che aleggiano nel vento che attraversa le finestre prive di vetro, che lentamente e in modo naturale danno vita alla fermentazione. Inizia così la fermentazione del succo, grazie all'azione dei lieviti che trasformano in anidride carbonica e alcool gli zuccheri naturalmente contenuti nelle piante.

La Fam. Camarena possiede centinaia di ettari su cui si coltiva l'agave ed utilizza solo la propria. Villa Lobos riposa in barili di quercia americana bianca precedentemente usati per il Bourbon.

Come sostiene **Carlos Camarena** «...Facciamo e vendiamo Tequila, non bottiglie...utilizzando esclusivamente agave di nostra proprietà»



Fermentazione del succo di agave



Il processo di doppia distillazione

VOL	40%
FORMATO	70cl
BTG/CRT	6
CRT/STRATO	20



Dale Sklar e Carlos Camarena a La Alteña

HAPSBURG ABSINTHE CLASSIC



Hapsburg Absinthe Classic 72,5%, nasce da una ricetta tradizionale che prevede un infuso di **Artemisia Absinthium**, **Artemisia Pontica**, **Semi d'anice**, **Melissa**, **Issopo**, **Angelica** e **Anice stellato**.

L'**Artemisia Absinthium** è la pianta fondamentale e indispensabile per la produzione di assenzio: ricca di sostanze amaricanti, quali saponine e tannini, che nel distillato sprigionano un aroma balsamico intenso. L' **Artemisia Pontica** o chiamata anche assenzio gentile, è fondamentale per la colorazione, è decisamente meno amara e più erbacea. **Semi d'anice verde**, che conferiscono un aroma pungente e decisamente più secco rispetto a quello **dell'anice stellato**.

Melissa, fautrice in gran parte del bel colore verde dell'assenzio, ha la caratteristica di rinfrescare il sapore con un delicato aroma simile al limone.

Issopo, indispensabile per profumare l'assenzio, intensa nota floreale simile alla lavanda e l' **Angelica** e l' **anice stellato**.

Questa bevanda dal grande fascino bohemien era la preferita dai poeti maledetti che credevano amplificasse la vena artistica con l'alta gradazione alcolica e le proprietà delle erbe infuse.

Dal gusto autentico e forte prevale una note di anice con un finale di menta.

Hapsburg può essere gustato liscio, con una zolletta di zucchero su un cucchiaino bucherellato, o come ingrediente esclusivo di cocktails.

COCKTAILS

HAPSBURG SAZERAC

4,5 cl. Glenrothes Vintage Reserve
1 cl. Hapsburg Absinthe Classic
1 cl Pallini Peachcello
1 zolletta di zucchero di canna bianco



Artemisia Absinthum

VOL	72,5%
FORMATO	50 cl
BTG/CRT	6
CRT/STRATO	36



Anice Verde



Melissa



Artemisia Pontica



HAPSBURG ABSINTHE XC

La linea XC è costituita da quattro entusiasmanti assenzi aromatizzati a 89,9% nelle versioni: **Original**, **Cassis**, **Frutti Rossi** e **Frutti Neri di Bosco**.

Questa gamma di sapori è ottima alternativa al classico assenzio verde, nel consumo tradizionale, ed è ottimo per aromatizzare e colorare i cocktail.

COCKTAILS

COLOURED HAPSBURG

3 cl. Hapsburg Absinthe XC
12 cl. Acqua gassata o soda.
1 zolletta di zucchero

VOL	89,9%
FORMATO	50 cl
BTG/CRT	6
CRT/STRATO	36



THE KING'S GINGER

Il Medico del Re preoccupato per la salute del Monarca esposto com'era alle intemperie per la guida della sua carrozza senza cavalli, una Daimler, commissionò nel 1903 al mercante di vino della casa reale, la formulazione di un liquore che scaldasse sua maestà.

Creato dalla lenta macerazione della radice di zenzero è arricchito dalla saggia aggiunta di agrumi sotto forma di olio di limone.

Il risultato: un intenso, ambrato liquore con un pronunciato sentore di zenzero dal gusto rinfrescante

COCKTAILS

KING'S FIZZ

4 cl N°3 London Dry Gin
3 cl King's Ginger
2cl succo di limone
Gocce di angostura
Top di soda

KING'S TONIC

5 cl King's Ginger
Gocce di orange bitter
Top di tonica

VOL	41%
FORMATO	50 cl
BTG/CRT	6
CRT/STRATO	19

PALLINI LIMONCELLO – 100cl

Il Limoncello Pallini è prodotto secondo un'antica ricetta custodita per anni dalla famiglia Pallini, con l'uso dei limoni "Sfusato IGP" provenienti dalle terrazze della Costiera Amalfitana.

Il legame con questa terra ha origini antichissime, qui, l'allora presidente Giorgio Pallini e suo cugino Nicola, conobbero e sposarono altre due cugine: Serafina e Mariolina Casella.

I limoni "Sfusato IGP" vengono raccolti a mano come centinaia di anni fa e sono coltivati senza l'uso di pesticidi chimici. Questi limoni presentano una forma affusolata e un sapore unico sprigionato dalla scorza sottile e ricca in oli essenziali.

La gradazione di 26% è il risultato dello studio di un limoncello con note fresche e intense al naso, e che non bruci al palato quando ingerito.

Il binomio tra l'elevatissima qualità del contenuto e il packaging ricercato ne fanno il **marchio numero 1 al mondo nel segmento Super Premium.**



COCKTAILS

PLB

4 cl. Pallini Limoncello
10 cl. Acqua Tonica
4 Spicchi di limone (da pestare)
Gocce di Angostura Bitter
Guarnire con fettina di limone.

STRAWBERRY FIELD

4 cl. Pallini Limoncello
1 cl. Succo di limone
4cl. Gosling's Ginger Beer
1 Fragola (da pestare)
3 Foglie di basilico (da pestare)
Guarnire con foglia di basilico e fragola



VOL	26%
FORMATO	100 cl
BTG/CRT	6
CRT/STRATO	17

VOL	26%
FORMATO	70 cl
BTG/CRT	6
CRT/STRATO	20

VOL	26%
FORMATO	50 cl
BTG/CRT	6
CRT/STRATO	26

PALLINI LIMONCELLO – ASTUCCIO 50cl

In occasione dei suoi “primi” 140 di vita, nel 2015 la Pallini propone il Limoncello in una nuova confezione, perfetta come idea regalo.

Il Limoncello Pallini è prodotto secondo un’antica ricetta custodita per anni dalla famiglia Pallini, con l’uso dei limoni “Sfusato IGP” provenienti dalle terrazze della Costiera Amalfitana.

Il binomio tra l’elevatissima qualità del contenuto e il **packaging** ricercato ne fanno il marchio numero 1 al mondo nel segmento Super Premium.



COCKTAILS

PLB

4 cl. Pallini Limoncello
10 cl. Acqua Tonica
4 Spicchi di limone (da pestare)
Gocce di Angostura Bitter
Guarnire con fettina di limone.

STRAWBERRY FIELD

4 cl. Pallini Limoncello
1 cl. Succo di limone
4cl. Gosling's Ginger Beer
1 Fragola (da pestare)
3 Foglie di basilico (da pestare)
Guarnire con foglia di basilico e fragola



VOL	26%
FORMATO	50 cl
BTG/CRT	6
CRT/STRATO	26

PALLINI

PALLINI LIMONCELLO DERUTA e DERUTA PACK

Il Limoncello Pallini esalta il suo packaging con un innumerevole quantità di formati e varianti. Da oggi, in esclusiva, è disponibile il formato da 50 e 100 cl con, inclusa, una **tazzina Deruta** dipinta a mano, posta sul collo con un pratico telaio in plastica. Le bottiglie, dunque, oltre ad arrivare con già applicata la tazzina, non necessitano di ulteriore spazio sullo scaffale.

E' anche disponibile il formato 50 cl nell'elegante confezione regalo con una o due tazzine Deruta dipinte a mano. Un'idea regalo originale, raffinata e di sicuro effetto.

Il nostro limoncello è prodotto secondo un'antica ricetta custodita per anni dalla famiglia Pallini, con l'uso dei limoni "Sfusato IGP" provenienti dalle terrazze della Costiera Amalfitana.

La gradazione di 26% è il risultato dello studio di un limoncello con note fresche e intense al naso, e che non bruci al palato quando ingerito.

Il binomio tra l'elevatissima qualità del contenuto e il packaging ricercato ne fanno il **marchio numero 1 al mondo nel segmento Super Premium.**



VOL	26%
FORMATO	50 cl
BTG/CRT	6
CRT/STRATO	8

VOL	26%
FORMATO	100 cl
BTG/CRT	6
CRT/STRATO	8



VOL	26%
FORMATO	50 cl
BTG/CRT	6
CRT/STRATO	11



PALLINI LIMONCELLO AMALFI COAST EDITION



Pallini Limoncello Amalfi Coast Edition è la miglior espressione di tutto ciò per cui la Costiera Amalfitana è rinomata: limoni, ceramiche e limoncello.

Questa bottiglia di ceramica, utile a proteggere il prezioso liquido, è un'edizione numerata, dipinta a mano e firmata da ciascun artista del celebre studio "Baule degli Artisti".

Lo straordinario limoncello è anch'esso fatto a mano nel laboratorio Pallini a Vietri sul Mare. Qui i migliori limoni "Costa d'Amalfi IGP" vengono raccolti a mano, pelati ed immediatamente infusi in alcool puro. Il risultato è un prodotto pregiato, naturale al 100% e perfettamente bilanciato.

I limoni "Costa d'Amalfi IGP" sono caratterizzati da una forma oblunga, un insolito peso di circa 200 gr e da una scorza sottile e ricca di oli essenziali. Inoltre, la bassa acidità e il sapore dolce, lo rendono l'unico limone da mordere come se fosse una mela.

Visitate il nostro laboratorio in Vietri sul mare per un'esperienza indimenticabile.

Amalfi Coast Edition è disponibile in tre diverse versioni raffiguranti tre paesaggi unici della Costiera Amalfitana:

Vietri, Amalfi e Positano,

VOL	28%
FORMATO	50cl



PALLINI LIMONCELLO MINIPACK



Pallini esalta il suo packaging con un innumerevole quantità di formati e varianti. Da oggi, in esclusiva, è disponibile il formato Minipack che abbina due mignon di limoncello a uno di Raspicello e uno di Peachcello, le due squisite varianti, rispettivamente, ai frutti di bosco e alle pesche bianche.

Il nostro limoncello è prodotto secondo un'antica ricetta custodita per anni dalla famiglia Pallini, con l'uso dei limoni "Sfusato IGP" provenienti dalle terrazze della Costiera Amalfitana.

Questi speciali limoni vengono raccolti a mano come centinaia di anni fa, sono coltivati senza l'uso di pesticidi chimici e sono famosi per la loro forma affusolata e per il sapore unico che sprigionano dalla scorza sottile e ricca in oli essenziali.

Pallini Peachcello è il risultato dell'infuso delle migliori pesche bianche italiane. Il prodotto nasce dalla tradizione della famiglia Pallini, da sempre estimatrice della polpa tenera e profumata delle pesche bianche. Questa varietà pregiata di pesche si trova solo nei primi mesi estivi e raggiunge il suo massimo di maturazione a luglio.

Pallini Raspicello, è un liquore intenso che riporta alla mente i sapori ed i profumi dei frutti di bosco freschi. Il prodotto nasce dalla tradizione dei pastori di Antrodoto, città natale della famiglia Pallini, che raccoglievano i lamponi e le altre bacche sulla via del ritorno dal pascolo delle pecore. L'accurata miscela dei succhi di lampone, mirtillo, aronia e mirtillo rosso danno al Raspicello il suo inconfondibile aroma.



VOL	26%
FORMATO	4x5 cl
CF/CRT	12
CRT/STRATO	13

PALLINI LIMONCELLO CORTINA GIFT 5CL

La perfetta idea regalo per ogni occasione: la **versione mignon** del Limoncello Pallini da 50ml, **inserita in un elegante bicchiere Cortina** con il logo Pallini serigrafato.

Il nostro limoncello è prodotto secondo un'antica ricetta custodita per anni dalla famiglia Pallini, con l'uso dei limoni "Sfusato IGP" provenienti dalle terrazze della Costiera Amalfitana.

Questi speciali limoni vengono raccolti a mano come centinaia di anni fa, sono coltivati senza l'uso di pesticidi chimici e sono famosi per la loro forma affusolata e per il sapore unico che sprigionano dalla scorza sottile e ricca in oli essenziali.

La gradazione di 26% è il risultato dello studio di un limoncello con note fresche e intense al naso, e che non bruci al palato quando ingerito.

Il binomio tra l'elevatissima qualità del contenuto e il packaging ricercato ne fanno il marchio numero 1 al mondo nel segmento Super Premium.



VOL	26%
FORMATO	5cl
BTG/CRT	24
CRT/STRATO	10

PALLINI LIMONCELLO MIGNON SPOSI

Pallini propone un'originale versione delle **mignon** del limoncello dal 50ml **personalizzate per i matrimoni**. Sarà nostra cura stampare sul retro della bottiglietta una frase su richiesta degli sposi, come ricordo di un giorno indimenticabile.

Il nostro limoncello è prodotto secondo un'antica ricetta custodita per anni dalla famiglia Pallini, con l'uso dei limoni "Sfusato IGP" provenienti dalle terrazze della Costiera Amalfitana.

Questi speciali limoni vengono raccolti a mano come centinaia di anni fa, sono coltivati senza l'uso di pesticidi chimici e sono famosi per la loro forma affusolata e per il sapore unico che sprigionano dalla scorza sottile e ricca in oli essenziali.

La gradazione di 26% è il risultato dello studio di un limoncello con note fresche e intense al naso, e che non bruci al palato quando ingerito.

Il binomio tra l'elevatissima qualità del contenuto e il packaging ricercato ne fanno il marchio numero 1 al mondo nel segmento Super Premium.



VOL	26%
FORMATO	12x5 cl
CF/CRT	120
CRT/STRATO	10



PALLINI LIMONCELLO JEROBOAM (3LT)

Il Limoncello Pallini esalta il suo packaging con un innumerevole quantità di formati e varianti. Da oggi, in esclusiva, è disponibile il formato **jéroboam da 3l**, con liquido originale, perfetto da collezionare, regalare ma soprattutto, come elegante display.

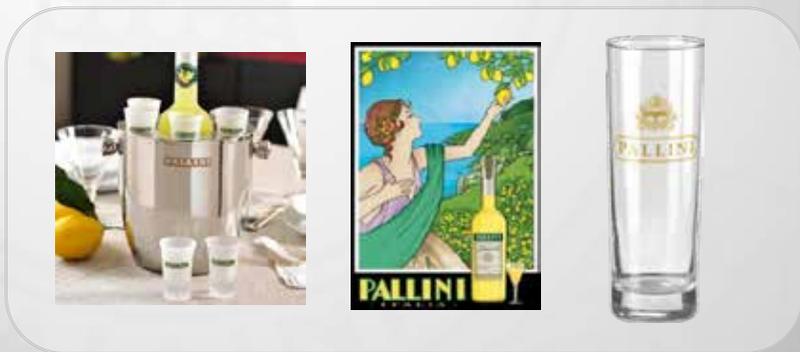
Il nostro limoncello è prodotto secondo un'antica ricetta custodita per anni dalla famiglia Pallini, con l'uso dei limoni "Sfusato IGP" provenienti dalle terrazze della Costiera Amalfitana.

Il legame con questa terra ha origini antichissime, qui, l'allora presidente Giorgio Pallini e suo cugino Nicola, conobbero e sposarono altre due cugine: Serafina e Mariolina Casella.

I limoni "Sfusato IGP" vengono raccolti a mano come centinaia di anni fa e sono coltivati senza l'uso di pesticidi chimici. Questi limoni presentano una forma affusolata e un sapore unico sprigionato dalla scorza sottile e ricca in oli essenziali.

La gradazione di 26% è il risultato dello studio di un limoncello con note fresche e intense al naso, e che non bruci al palato quando ingerito.

Il binomio tra l'elevatissima qualità del contenuto e il packaging ricercato ne fanno il marchio numero 1 al mondo nel segmento Super Premium.



VOL	26%
FORMATO	300 cl
BTG/CRT	1
CRT/STRATO	8



PALLINI PEACHCELLO

Pallini Peachcello è il risultato dell'infuso delle **migliori pesche bianche italiane**. Il prodotto nasce dalla tradizione della famiglia Pallini, da sempre estimatrice della polpa tenera e profumata delle pesche bianche. Questa varietà pregiata di pesche si trova solo nei primi mesi estivi e raggiunge il suo massimo di maturazione a luglio. Virgilio Pallini, nonno dell'attuale presidente dell'azienda, suo omonimo, era assai ghiotto di questo frutto ed usava conservarne una certa quantità sotto spirito per poterle gustare tutto l'anno. Quel che rimaneva dell'infuso veniva poi usato per un delicatissimo liquore da bere in famiglia. Sulla base di questa tradizione nasce Pallini Peachcello dall'intenso e naturale profumo di pesche e dal aroma delicato che gli ha valso nel 2006 la medaglia d'argento al I. S.W. (Internationaler Spirituosen Wettbewerb) di Neustadt. Pallini Peachcello si può consumare liscio fresco di frigo o di freezer, o miscelato con dello spumante per un perfetto Bellini cocktail.

COCKTAILS:

PALLINI PEACH FIZZ

2 cl. Pallini Peachcello
2 cl. Knappogue Irish Whiskey
10 cl. Gosling's Ginger Beer
1 cl. Succo di lime
Guarnire con spicchio di lime.

PALLINI PALMER

3 cl. Pallini Peachcello
10 cl. Tè verde
1 cl. Succo di limone
Guarnire con spicchio di limone

VOL	26%
FORMATO	70 cl
BTG/CRT	6
CRT/STRATO	20



ROMANA SAMBUCA – 100 e 70cl

La Romana Sambuca è una miscela unica di essenze naturali ed ingredienti accuratamente selezionati, tra i quali: **l'anice verde, l'anice stellato e il sambuco** in un bouquet ricco e profumato.

La qualità unica ed inconfondibile della Romana ha riscontrato un clamoroso successo in **80 paesi del mondo** ed, in particolare, negli Stati Uniti dove è la sambuca più venduta in assoluto.

La versione con "mosca" viene servita in un bicchierino con tre grani di caffè che rappresentano salute, ricchezza e felicità.

Romana è stata vincitrice, nel 1993, dell'ambitissima medaglia d'oro al Monde Selection di Bruxelles.

COCKTAILS:

WHITE BROWN ROMANA

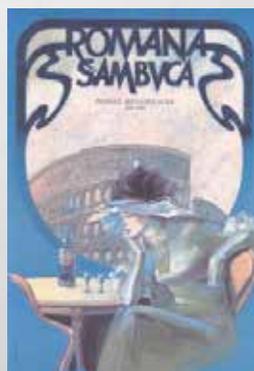
1,5 cl. Romana Sambuca
1,5 c. Maloney's Irish Cream
1 cl. Panna liquida
Decorare con polvere di cacao.

ROMANA TONIC

3 cl. Romana Sambuca
10 cl. Tonica
2 cl. Sciroppo di menta Pallini
Decorare con foglia di menta e scorza di limone.

VOL	40%
FORMATO	100cl
BTG/CRT	12
CRT/STRATO	10

VOL	40%
FORMATO	70 cl
BTG/CRT	6
CRT/STRATO	20





ROMANA BLACK

Romana Black è un autentico liquore italiano prodotto dalla famiglia Pallini sin dal 1992, partendo dalla stessa ricetta della Romana sambuca, con l'aggiunta di una **speciale nota di liquirizia** che conferisce un gusto unico al bouquet.

Tra gli altri suoi ingredienti principali si riconoscono gli aromi avvolgenti di **cannella, anice dolce, fiori di sambuco, anice stellato e finocchio**.

Come la Romana originale, la Black è ottima gustata liscia, con ghiaccio e come correzione del caffè o del cappuccino.

Romana Black è stata vincitrice, nel 1993, dell'ambitissimo "Anglo Overseas Trophy", che l'ha premiata "Miglior Liquore al Mondo", e della medaglia d'oro all'International Wine & Spirits Competition.

COCKTAILS:

ROMANA BLACK ONE

3 cl. Romana Black
2 cl. Crema di Cacao Bianca,
2 cl. Sciroppo di Cocco Pallini
1 cl. Hapsburg Absinthe Classic

ROMANA BLACK MINT-ADE

4 cl. Romana Black
2 cl. Sciroppo di Menta Pallini
10 cl. Tonica
Decorare con foglia di menta
e scorza di limone.

VOL	40%
FORMATO	100 cl
BTG/CRT	12
CRT/STRATO	10



SAMBUCA 313

Creata per celebrare i 135 anni di attività dell'azienda, la Sambuca 313 unisce le caratteristiche della Sambuca classica ad ingredienti selezionati tra i quali l'anice verde e l'anice stellato.

Pallini ha inoltre voluto conferire una nota speziata particolare con l'aggiunta di distillati purissimi di anice badiana impreziositi da **note di sambuco, cardamomo e cannella**.

Confezionata in un'originale bottiglia serigrafata, disegnata da uno dei top designer americani, Sambuca 313 ha vinto numerosi premi internazionali tra cui la medaglia d'oro all'International Spirit Award del 2011.

Il nome celebra l'Editto di Costantino (313 d.C.) che convertì il Pantheon da tempio pagano a cristiano.

COCKTAILS:

FIOR DI 313

3 cl. Sambuca 313
10 cl. Cedrata
2 cl. Sciroppo di Fiori di sambuca Pallini.
Decorare con spicchio di lime.

CINNAMON 313

4 cl. Sambuca 313
10 cl. Cola
1 cl. Rosolio di Cannella Pallini
Decorare con spicchio di lime

VOL	40%
FORMATO	100 cl
BTG/CRT	6
CRT/STRATO	19

VOL	40%
FORMATO	70 cl
BTG/CRT	6
CRT/STRATO	26





MISTRA' PALLINI ASTUCCIO

In occasione dei suoi "primi" 140 di vita, nel 2015 la Pallini propone il Mistrà in una nuova confezione, perfetta come idea regalo.

Da anni il prodotto di punta dell'azienda Pallini, ottenuto con l'impiego esclusivo di distillati naturali di piante aromatiche come l'anice verde, l'anice badiana e i semi di finocchio, arricchito di un bouquet di infusi di piante tipiche del mediterraneo come sambuco e angelica. Liquore secco, naturale al 100%, ricavato da un accurato processo di tripla distillazione di ben sette essenze del mediterraneo. Ottimo nella correzione del caffè, dissetante diluito in acqua e ghiaccio ed eccellente per i cocktail, Mistrà Pallini è anche un valido partner in cucina per la preparazione di dolci e biscotti della tradizione italiana.

COCKTAILS

MISTRA' GREEN TEA

2 cl. Pallini Mistrà
13 cl. Te verdè
Decorare con foglie di menta.

MISTRA' PINK

2 cl. Pallini Mistrà
13 cl. Schweppes al pompelmo rosa
Decorare con foglie di menta.

"Fortunato chi lo beve e beuto chi lo sa, e Pallini è un genio Mistrà": passeggiando lungo le vie di Roma Eterna, rievocavo ancora il motivo che rese celebri i succhi o i sono il Mistrà Pallini.

Mistà, il distillato che racchiude l'essenza di ben sette varietà di anice, ha come antenato illustre l'Ouzo greco, scoperto dai veneziani quando conquistarono nel 1677 una cittadina nel Peloponneso a due passi dall'antica Sparta. Quella cittadina si chiamava proprio Mistà: così venne ribattezzato il liquore importato con successo nella Serenissima e che da quei tempi lontani arriva fino ai giorni nostri, con la mitica fascetta colorata che lo contraddistingue e gli fa esercitare l'appellativo di "Marca Rossa".

Pallini nel 2015 ha compiuto i suoi "primi" 140 anni di vita. È giocata per eccellenza, consegnando la tradizione all'export (oltre il 70% della produzione) con le forti radici locali, lo stabilimento di famiglia è ancora nella romantissima via Tiburtina, al civico 1314.

VOL	42%
FORMATO	70 cl
BTG/CRT	6
CRT/STRATO	20





MISTRA' CAFFÈ'

Mistra Caffè è un liquore che nasce dalla prelibata unione del Mistra con il 35% di purissimo infuso di caffè. Un cordiale creato da Pallini per chi fino ad ora li ha apprezzati separatamente.

Nel processo produttivo i pregiati chicchi di caffè vengono tostati, macinati e infusi nell'arco di poche ore, per mantenere e riportare la freschezza e l' impetuoso aroma fino al prodotto finale.

Ideale come fine pasto è delizioso gustato liscio, con ghiaccio e shakerato.

COCKTAILS

BLACK RUSSIAN ANICIATO

3 cl. Borù Vodka
3 cl. Mistra Caffè Pallini
2 cl. Crema di latte (facoltativo)
Decorare con cacao in polvere.

PALLINI CAFFÈ' ROYAL

3 cl. Mistra Caffè Pallini
3 cl. Maloney's Irish Cream
3 cl. Antico Amaro Pallini
Servire shakerato e guarnire con chicchi di caffè e polvere di cacao.

VOL	30%
FORMATO	70 cl
BTG/CRT	6
CRT/STRATO	20



GRAN CAFFÈ'

Pallini riscopre una sua etichetta storica per il suo prodotto più antico. Il Gran Caffè è, ancora oggi, prodotto lasciando inalterata l'antica ricetta di famiglia che prevede **l'impiego dell'infuso di caffè purissimo**, senza aggiunta di aromi né coloranti. Ottimo sia assoluto, che per esaltare il gusto di un gelato alle creme o preparare il vero Tiramisù, compagno ideale per i vostri cocktail estivi (shakerato con ghiaccio) ed invernali (caldo con panna).

Nel processo produttivo i pregiati chicchi di caffè vengono tostati, macinati e infusi nell'arco di poche ore, per mantenere e riportare la freschezza e l' impetuoso aroma fino al prodotto finale.

COCKTAILS

PALLINI BLACK RUSSIAN

5 cl. Vodka Borù
3 cl. Gran Caffè Pallini
Decorare con una scorzetta di limone.

PALLINI BROWN

3 cl. Vodka Borù
3 cl. Maloney's Irish Cream
3 cl. Gran Caffè Pallini
Colmare con crema di latte e aggiungere spruzzatina di cacao in polvere.

VOL	29%
FORMATO	70 cl
BTG/CRT	6
CRT/STRATO	20



FERNET

Dall'antica ricetta elaborata nel 1880 dallo stesso Nicola Pallini, fondatore dell'antica casa, ecco Fernet: un infuso di preziose erbe medicinali dalle virtù terapeutiche, quali china e genziana.

La bassissima presenza di zucchero lo rende un liquore molto secco che può essere servito ghiacciato come digestivo, liscio a temperatura ambiente, con il caffè o, miscelato, con la Coca Cola.

COCKTAILS

FERNANDITO PALLINI

3 cl. di Fernet Pallini
10 cl. di Cola
Mezzo lime spremuto

VOL	45%
FORMATO	70 cl
BTG/CRT	6
CRT/STRATO	20

MIGNON PALLINI

Pallini offre i suoi prodotti più celebri nell'esclusivo formato mignon da 5cl.

Facili da bere, adatti da presentare come souvenir, da esporre nei negozi tipici nelle zone del centro storico dl centro città e per i frigo bar delle camere di alberghi prestigiosi, i mignon Pallini sono disponibili per le etichette di maggior successo: **Limoncello, Mistrà, Sambuca 313, Gran Caffè, Romana Sambuca, Romana Black.**



VOL	42%
FORMATO	12x5 cl
CF/CRT	120
CRT/STRATO	10



VOL	40%
FORMATO	12x5 cl
CF/CRT	120
CRT/STRATO	10



VOL	29%
FORMATO	12x5 cl
CF/CRT	120
CRT/STRATO	10



VOL	42%
FORMATO	12x5 cl
CF/CRT	120
CRT/STRATO	10



VOL	40%
FORMATO	12x5 cl
CF/CRT	120
CRT/STRATO	10



VOL	26%
FORMATO	12x5 cl
CF/CRT	120
CRT/STRATO	10



ANISETTA MELETTI

L'Anisetta Meletti fu ideata e prodotta nel 1870 da Silvio Meletti che perfezionò e migliorò un liquore a base di anice prodotto artigianalmente nella piccola bottega della propria madre.

Il gusto delicatissimo e lo speciale aroma sono dovuti alla qualità dell'anice (**Pimpinella Anisum**) accuratamente coltivato nei terreni argillosi situati intorno ad Ascoli Piceno.

La produzione prevede la distillazione di alcool in presenza di semi di anice con l'aggiunta di un particolare "aroma" che viene prodotto sempre mediante distillazione di varie spezie.

L'anisetta così prodotta viene invecchiata in grandi botti di acciaio per almeno sei mesi prima di poter essere filtrata ed imbottigliata.

COCKTAILS:

MELETTI SPECIAL

3 cl. Anisetta Meletti
4 cl. Gran Caffè Pallini
Guarnire con ramoscello di menta

MELETTI MINT-ADE

3 cl. Anisetta Meletti
2 cl. Sciroppo di Menta Pallini
10 cl. Soda
Guarnire con foglie di menta

VOL	34%
FORMATO	70 cl
BTG/CRT	6
CRT/STRATO	22





MARASCHINO

Il Maraschino è uno dei pilastri della secolare arte liquoristica italiana, presente in moltissimi cocktails già dagli albori della miscelazione.

Il nostro maraschino è prodotto esclusivamente con le più selezionate **Ciliegie Marasche di Zara**.

L'antichissima ricetta di casa Pallini prevede l'infusione in alcool della sola polpa estratta dalle marasche. Foglie, noccioli e buccia vengono invece eliminati all'inizio del processo produttivo. Questa scelta è volta a conferire al prodotto un gusto più puro, fresco, morbido e leggero che meglio si presta alla miscelazione.

Il Maraschino Pallini è irresistibile anche in dolci e macedonie.

COCKTAILS

LA CAVALLINA STORNA

4 cl. Dry Gin Ascot
2 cl. Maraschino Pallini
1cl. Succo di lime
Decorare con una ciliegia rossa.

PIÑA MARASCA

3 cl. Rum Caravel Oro
2 cl. Maraschino Pallini
8 cl. Succo d'ananas
2cl. Crema di latte
Decorare con una ciliegia rossa e una fettina d'ananas.

VOL	24%
FORMATO	70 cl
BTG/CRT	6
CRT/STRATO	20



LIQUORIZIA PALLINI

Liquorizia Pallini è un liquore di **puro infuso di liquirizia**, senza aggiunta di coloranti e conservanti, fresco e profumato. Questo prodotto, rinomato per le sue proprietà digestive, dissetanti e disintossicanti, deriva da un estratto idroalcolico naturale delle radici di liquirizia. Questa radice, dal sapore gradevole e vellutato e dalle proprietà afrodisiache, veniva utilizzato nell'antichità come integratore nelle cure mediche ricostituenti.

L'antica ricetta Pallini dà vita a un liquore ottimo gustato assoluto, ghiacciato, nella miscelazione di cocktails e come squisito ingrediente per affogare dolci e gelati.

COCKTAILS

BLACK LIQUID

4 cl. Vodka Borù
3 cl. Liquorizia Pallini
1 cl. Sciroppo di Menta Pallini
Decorare con ramoscello di menta

BLACK GOLD

2 cl. Liquorizia Pallini
2 cl. Rum Caravel Gold
2 cl. Crema di latte
Decorare con stecca di liquirizia e polvere d'oro

VOL	28%
FORMATO	50 cl
BTG/CRT	6
CRT/STRATO	26



MALONEY'S

L'Irish Cream Maloney's è una deliziosa miscela di **crema di latte**, **whiskey invecchiato** irlandese e vino bianco con aromi di **cioccolata naturale** e **vaniglia**.

Maloney's ha una gradazione alcolica di 14.5% ed è classificato come prodotto intermedio, beneficiando di un'accisa nettamente inferiore ai competitors di settore.

Più leggero al palato di altre creme di liquori, lascia un sapore in bocca sublime.

Maloney's non contiene alcun additivo, conservante o latte in polvere ma, ciò nonostante, non presenta alcuna data di scadenza.

Il packaging è stato totalmente rinnovato per un look più moderno e giovanile.

COCKTAILS

MALONEY'S MILK PUNCH

4 cl. Maloney's Irish Cream
2,5 cl. Clontarf Irish Whiskey
1 cl. Liquore allo Sherry
1 cl. Sciroppo di Fiori di Sambuco
Pallini

MALONEY'S FRUIT SPIN

2 cl. Gosling Black Seal Rum
6 cl. Maloney's Irish Cream
2 cl. Sciroppo di banana
1 cl. Sciroppo di Cocco Pallini
1 cl. Sciroppo di fragola
Mixare nel blender con ghiaccio.

VOL	14,5%
FORMATO	70 cl
BTG/CRT	6
CRT/STRATO	16



Sciropi Pallini



Oltre al ghiaccio finemente grattato, è lo **sciropo** l'elemento fondamentale per la preparazione della **Grattachecca Romana**. Roma vanta una delle Aziende Storiche più antiche in fatto di sciropi e distillati: la Pallini® che, con i suoi 140 anni di attività, tramanda antiche tradizioni e dà un sapore inconfondibile alla storica Grattachecca Romana.

PREPARAZIONE DELLA GRATTACHECCA





SCIROPPO FIORI DI SAMBUCO

Pallini aggiunge alla sua linea, il gusto ai Fiori di sambuco. Il sapore morbido e delicato lo rende adatto per aromatizzare cocktails di grande fama e tendenza, come lo **Hugo**: aperitivo leggermente alcoolico a base di prosecco, originario dell'Alto Adige.

Gli sciroppi Pallini utilizzano ingredienti di prima qualità con esclusivo impiego di succhi di frutta, zucchero e aromi naturali senza l'aggiunta di alcun conservante, per un prodotto genuino e **senza glutine**. Fin da sempre uno dei segmenti principali dell'azienda, i nostri sciroppi sono prodotti con il solo impiego di zucchero italiano disciolto in acqua calda come da storica ricetta. Non viene effettuata, dunque, alcuna aggiunta di glucosio che ne altera il profilo organolettico e la stabilità nel tempo.

I nostri sciroppi, che hanno una ottima concentrazione, permettono una **diluizione ideale fino a 1:6** e sono buoni e dissetanti anche, semplicemente, con acqua e ghiaccio.

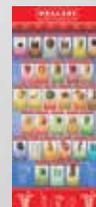
COCKTAILS

PALLINI HUGO

3 cl. Sciroppo di fiori di sambuco Pallini
7 cl. Prosecco
2 cl. Soda o acqua frizzante
Decorare con una fettina di lime e con foglie di menta

TEATRO

3 cl. Vodka Borù
2 cl. Sciroppo di fiori di sambuco Pallini
2 cl. Succo di cranberry
Decorare con uno spiedino di mirtilli



VOL	0%
FORMATO	100 cl
BTG/CRT	6
CRT/STRATO	19

SCIROPPO DI ORZATA

Lo Sciroppo di Orzata Pallini è un ingrediente protagonista nella preparazione di rinfrescanti granite, è ottimo inoltre nella preparazione di dolci e sul gelato, nonché nella miscelazione di svariati cocktail e long drink tra cui, primo su tutti, il **Mai Tai**.

Il bouquet della nostra Orzata è ricco e profumato, grazie alle mandorle amare e alle note di vaniglia e fiori di arancio.

Gli sciroppi Pallini utilizzano ingredienti di prima qualità con esclusivo impiego di succhi di frutta, zucchero e aromi naturali senza l'aggiunta di alcun conservante, per un prodotto genuino e **senza glutine**. Fin da sempre uno dei segmenti principali dell'azienda, i nostri sciroppi sono prodotti con il solo impiego di zucchero italiano disciolto in acqua calda come da storica ricetta. Non viene effettuata, dunque, alcuna aggiunta di glucosio che ne altera il profilo organolettico e la stabilità nel tempo.

I nostri sciroppi, che hanno una ottima concentrazione, permettono una **diluizione ideale fino a 1:6** e sono buoni e dissetanti anche, semplicemente, con acqua e ghiaccio.



COCKTAILS

PALLINI MAI TAI

4 cl. Rum Caravel Blanco
2 cl. Rum Caravel Oro
1,5 cl Liquore all'arancia
1,5 cl Sciroppo d'Orzata Pallini
1 cl Succo di lime
Decorare con una fettina
d'ananas e con foglie di menta

PALLINI TROPICAL (ANALCOLICO)

2 cl. Sciroppo di menta
Pallini
2 cl. Sciroppo d'Orzata
Pallini
10 cl. Latte fresco
Decorare con una fettina di
limone e con foglie di menta



VOL	0%
FORMATO	100 cl
BTG/CRT	6
CRT/STRATO	19

PALLINI

SCIROPPI PALLINI

I CLASSICI

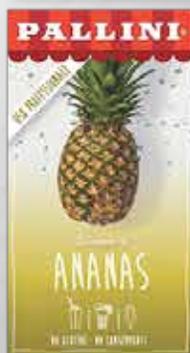
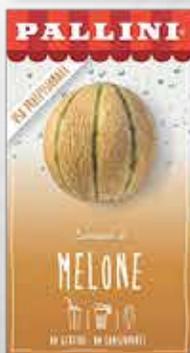
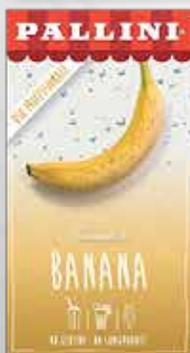
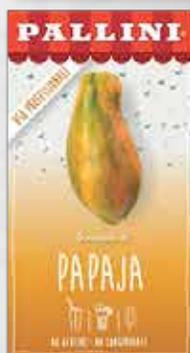
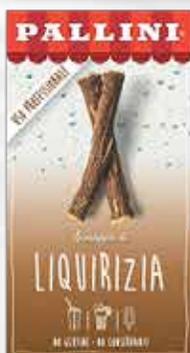
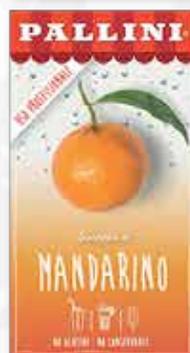
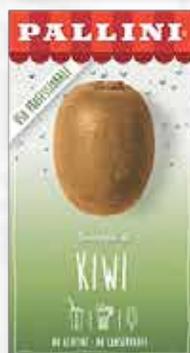
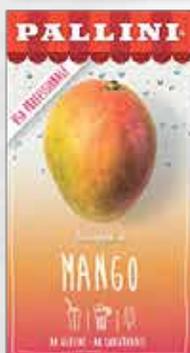
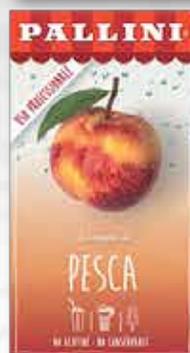
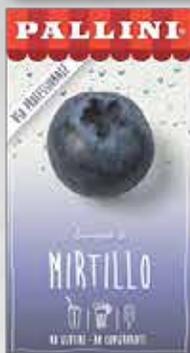
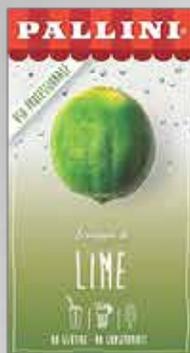
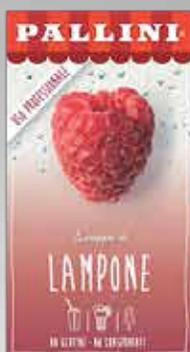
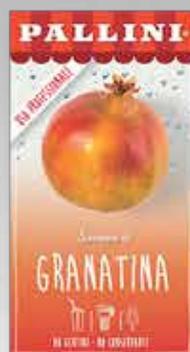
Gli sciroppi Pallini utilizzano ingredienti di prima qualità con esclusivo impiego di succhi di frutta, zucchero e aromi naturali senza l'aggiunta di alcun conservante, per un prodotto genuino e **senza glutine**. Fin da sempre uno dei segmenti principali dell'azienda, i nostri sciroppi sono prodotti con il solo impiego di zucchero italiano disciolto in acqua calda come da storica ricetta. Non viene effettuata, dunque, alcuna aggiunta di glucosio che ne altera il profilo organolettico e la stabilità nel tempo.

I nostri sciroppi, che hanno una ottima concentrazione, permettono una **diluizione ideale fino a 1:6** e sono buoni e dissetanti anche, semplicemente, con acqua e ghiaccio.



SCIROPPI PALLINI

GLI SPECIALI



VOL	0%
FORMATO	100 cl
BTC/CRT	6
CRT/STRATO	19

The background features a large, faded watermark of the Pallini logo. The logo is circular and contains an eagle with its wings spread, perched on a shield. The shield has a cross and a heart. Above the eagle, the word "LIQUORI" is written in an arc. Below the eagle, the word "PALLINI" is written in an arc. At the bottom of the circle, a banner reads "CASA FONDATA NEL 1875".

Pallini
SERVIZIO



GRAPPA 3 CORONE 50CL

La Grappa 3 Corone da 50 e 100cl è il distillato originale ricavato dalla lavorazione delle vinacce che vengono selezionate, dopo la lavorazione del vino, e distillate a ciclo continuo in alambicchi a vapore.

La 3 Corone bianca viene imbottigliata al termine del processo di distillazione, la versione invecchiata, prevede un periodo di affinamento in botti di rovere, che accentua le note speziate e floreali.

La nostra grappa è deliziosa, gustata come dopo pasto, preferibilmente, a temperatura ambiente.

VOL	38%
FORMATO	50 cl
BTG/CRT	6
CRT/STRATO	21



BITTER

Il Bitter Pallini è prodotto utilizzando un'antica e segreta ricetta di famiglia.

Erbe amaricanti, piante aromatiche e frutta, tra le quali: assenzio, genziana e scorze di arancia amara, vengono lasciate in infusione in una miscela di alcool e acqua. Successivamente la soluzione viene lasciata macerare, e decantare perché il prodotto possa raggiungere la sua massima limpidezza.

Il prodotto finito ha un aroma intenso ed un colore rosso rubino, può essere utilizzato liscio o in miscelazione.

COCKTAILS

PALLINI ORANGE BITTER

4 cl. Pallini Bitter
10 cl. Spremuta d'arancia bionda
fresca
Decorare con fetta d'arancia

NEGRONI B PALLINI

3 cl. No. 3 Gin
3 cl. Vermouth rosso
3 cl. Pallini Bitter
Decorare con fetta d'arancia
e scorza di limone

VOL	28%
FORMATO	100 cl
BTG/CRT	6
CRT/STRATO	19

PUNCH

Nei momenti più freddi Pallini scalda l'ambiente con uno dei suoi prodotti più famosi: il Punch.

Il Punch Pallini deriva da una miscela di pregiati rum invecchiati che ne fanno un prodotto di grande pregio.

Pallini offre tre varianti per tutti i gusti: l'originale Creola e le due versioni Arancio e Mandarino aromatizzate con gli agrumi più fragranti delle coste del Mar Mediterraneo.

Il Punch Pallini è delizioso gustato caldo, con ghiaccio o nella preparazione di cocktails e dolci.



VOL	30%
FORMATO	100 cl
BTG/CRT	6
CRT/STRATO	19



DRY GIN ASCOT'S GOLD

Il Dry Gin Ascot's è un distillato secco ottenuto dalle bacche di ginepro.

La bottiglia è un tributo al famoso ippodromo inglese Ascot fondato dalla Regina Anna d'Inghilterra nel 1711 dove si disputano le corse di cavalli purosangue.

Pallini sa che per fare un ottimo long drink ci vuole un'ottima base e Dry Gin Ascot's è l'ingrediente giusto, per il suo gusto secco, deciso e profumato.

Ascot's è ottimo liscio, o con una goccia di angostura e del ghiaccio, per ottenere lo storico Pink Gin.

COCKTAILS

GIN TONIC

5 cl. Dry Gin Ascot's
10 cl. Tonica
Mezzo lime spremuto

GIN MULE

4 cl. Dry Gin Ascot's
10 cl. Gosling Ginger Beer
Mezzo lime spremuto
Decorare con foglie di
menta e rondelle di cetriolo

VOL	38%
FORMATO	70cl
BTG/CRT	6
CRT/STRATO	15

GRAPPA 3 CORONE 2LT

La Grappa 3 Corone è il distillato originale ricavato dalla lavorazione delle vinacce che vengono selezionate, dopo la lavorazione del vino, e distillate a ciclo continuo in alambicchi a vapore.

La 3 Corone bianca, che viene imbottigliata al termine del processo di distillazione, presenta note di vinaccia fresca.

La nostra grappa è deliziosa, gustata come dopo pasto, preferibilmente, a temperatura ambiente.



VOL	38%
FORMATO	200 cl
BTG/CRT	6
CRT/STRATO	11

LIMON D'ORO 2LT

Il Limondoro Pallini è prodotto con il sol infuso di scorze di limoni del mediterraneo, esclusivamente, nel formato 200 cl.

La gradazione di 26% è il risultato dello studio di un limoncello con note fresche e intense, che non bruci al palato quando ingerito.

Il nostro limoncello, grazie al perfetto bilanciamento degli ingredienti, può essere inoltre conservato nel freezer senza alcun timore che il liquido ghiacci!



VOL	26%
FORMATO	200 cl
BTG/CRT	6
CRT/STRATO	11

LIQUORIZIA PALLINI

Liquorizia Pallini è un liquore di **puro infuso di liquorizia**, senza aggiunta di coloranti e conservanti, fresco e profumato. Questo prodotto, rinomato per le sue proprietà digestive, dissetanti e disintossicanti, deriva da un estratto idroalcolico naturale delle radici di liquorizia.

L'antica ricetta Pallini dà vita a un liquore ottimo gustato assoluto, ghiacciato, nella miscelazione di cocktails e come squisito ingrediente per affogare dolci e gelati.



VOL	26%
FORMATO	200 cl
BTG/CRT	6
CRT/STRATO	11



Pallini
PASTICCERIA

PALLINI



ALCOOL

Pallini offre, in vari formati, il pregiato Alcool Buon Gusto da 95°.

L'Alcool Pallini deriva dal melasso di barbabietola da zucchero. Pallini ha sempre considerato la barbabietola come la miglior pianta per qualità e delicatezza. Tale impiego consente, inoltre, di avere un prodotto finale senza alcuna traccia di glutine.

Il nostro Alcool è straordinario per la preparazione di tutti i liquori e per conservare la frutta sotto spirito. L'abilità del distillatore consiste nel determinare quando ha termine la **testa** del distillato e comincia ad uscire il cosiddetto cuore.

VOL	95%
FORMATO	200 cl
BTG/CRT	6
CRT/STRATO	12

VOL	95%
FORMATO	100 cl
BTG/CRT	6
CRT/STRATO	18

VOL	95%
FORMATO	50 cl
BTG/CRT	6
CRT/STRATO	26

ALKERMES 21°

L'Alkermes Pallini è un liquore antico dal gusto morbido, che ha un importante impiego in gastronomia e in pasticceria, come elisir colorante e aromatizzante.

L'Alkermes Pallini è composto da acqua, zucchero, miscele di rum pregiati, scorza di arancia, acqua di rose, e numerose spezie aromatiche quali **cannella, chiodi di garofano, vaniglia e cardamomo**.

Il nostro Alkermes è insuperabile nella preparazione di dolci e dessert come la Zuppa Inglese, le Castagnole di Carnevale, il Diplomatico, le pesche dolci e il delizioso rotolo alla nutella!



VOL	21%
FORMATO	100 cl
BTG/CRT	6
CRT/STRATO	19

VOL	21%
FORMATO	50 cl
BTG/CRT	12
CRT/STRATO	17

MARASCHINO 21°

Il Maraschino è uno dei pilastri della secolare arte liquoristica italiana, presente in moltissime ricette già dagli albori della pasticceria.

Il nostro maraschino è prodotto esclusivamente con le più selezionate Ciliegie Marasche di Zara.

L'antichissima ricetta di casa Pallini prevede l'infusione in alcool della sola polpa estratta dalle marasche. Foglie, noccioli e buccia vengono invece eliminati all'inizio del processo produttivo. Questa scelta è volta a conferire al prodotto un gusto più puro, fresco, morbido e leggero che meglio si presta nella preparazione di dolci e dessert, ottimi inzuppati di maraschino, e macedonie.



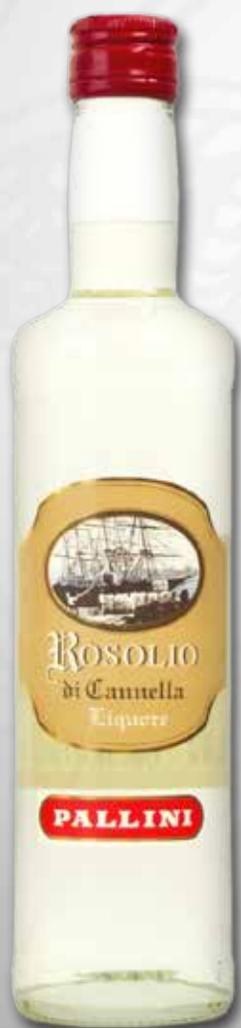
ROSOLIO DI CANNELLA

Il Rosolio di Cannella Pallini è un liquore morbido, delicato e molto versatile.

L'antichissima ricetta della nostra tradizione prevede l'infusione della cannella più pregiata in alcool purissimo e l'aggiunta, oltre che di acqua e zucchero di barbabietola, di oli essenziali estratti dalla pianta.

Questo liquore, storicamente noto per le preziose proprietà digestive, ha un aroma unico e avvolgente.

Provate il nostro Rosolio di Cannella liscio, nella preparazione di varie pietanze e in moltissimi dolci e dessert come: torta di mele, strudel o, semplicemente, sul gelato.



VOL	21%
FORMATO	50 cl
BTG/CRT	12
CRT/STRATO	17

SUPERBAGNO 21°

Il Bagno per Pasticceria Pallini ha un importante impiego in pasticceria come elisir colorante e aromatizzante.

Diverso dall'Alkermes per il bouquet di spezie più contenuto, il nostro Bagno presente lo stesso gusto unico con delle note leggermente meno forti ed invasive.

L'ingrediente base del Bagno per Pasticceria Pallini è una miscela di rum pregiati con l'aggiunta di acqua, zucchero, scorza di arancia e altri aromi tra cui: **acqua di rose, cannella e cardamomo.**

Il nostro bagno è insuperabile nella preparazione di dolci e dessert come la Zuppa Inglese, il diplomatico, le pesche dolci e il delizioso rotolo alla nutella!



VOL	21%
FORMATO	100 cl
BTG/CRT	6
CRT/STRATO	19

VOL	21%
FORMATO	50 cl
BTG/CRT	12
CRT/STRATO	17

FANTASIA CREOLA

Pallini offre un assortimento completo di materie prime, naturali e di qualità, per la pasticceria domestica e professionale. La Fantasia Creola, come l'Alkermes, ha un importante impiego in gastronomia e in pasticceria, come elisir colorante e aromatizzante.

La linea di fantasia creola è disponibile in due diverse versioni che prevedono l'impiego di diverse miscele di rum: la bianca, la più pregiata, è fatta con miscele di rum invecchiate, e conferisce ai dolci una qualità superiore, garantita Pallini!

La Fantasia Creola è fenomenale nella preparazione di vari dolci, sia secchi sia al cucchiaio, e nel babà.

ETICHETTA ROSSA 21°



ETICHETTA BIANCA 21°



VOL	21%
FORMATO	50 cl
BTG/CRT	12
CRT/STRATO	17

AROMI PER PASTICCERIA 70°

Pallini offre un assortimento completo di Aromi per Pasticceria, naturali e di qualità, per la pasticceria domestica e professionale. La **Fantasia Creola**, l'**Alkermes** e il **Maraschino** hanno un importante impiego in gastronomia e in pasticceria, come elisir coloranti e aromatizzanti.

La **Fantasia Creola** è fenomenale nella preparazione di vari dolci, sia secchi sia al cucchiaio, e nel Babà.

L' **Alkermes** è insuperabile nella preparazione di dolci e dessert come la Zuppa Inglese, le Castagnole di Carnevale, il Diplomatico.

Il **Maraschino** dal gusto puro, fresco, morbido e leggero, si presta nella preparazione di dolci e dessert, ottimi inzuppati di maraschino.



VOL	70%
FORMATO	200 cl
BTG/CRT	6
CRT/STRATO	12