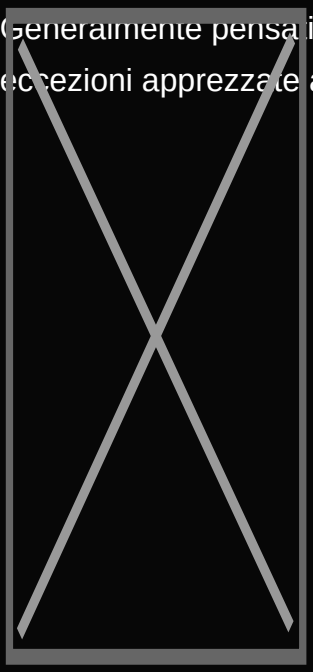
Preziosi distillati per un romantico San Valentino

compagnia-dei-caraibi-logo-1-a880f28d

Il dono perfetto per celebrare San Valentino è un regalo da condividere con la propria dolce metà. Per questo,nel giorno più romantico dell'anno, Compagnia dei Caraibi, azienda importatrice e distributrice di distillati di alta qualità,consiglia di brindare all'amore condividendo una bottiglia dei migliori distillati.Un regalo esclusivo da concedersi in questa occasione speciale.

PER LEI: L'IRRESISTIBILE FASCINO DEL GIN

Generalmente pensati per un pubblico maschile, i distillati presentano in realtà diverse esclusive eccezioni apprezzate anche dai più delicati palati femminili.



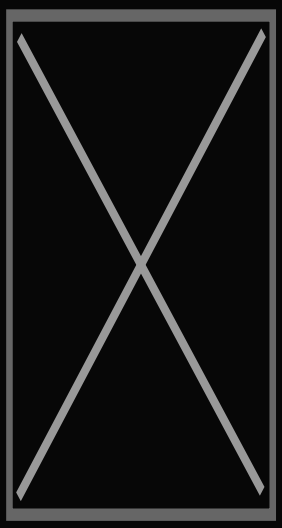
Il distillato iberico ha saputo conquistare il cuore del pubblico femminile col suo inconfondibile tocco di mediterranea freschezza, ed è quindi un regalo ideale da condividere con chi si ama. L'elegante pack fa sognare ad occhi aperti le onde del Mediterraneo, grazie alle sue sinuose forme e ai limpidi colori del mare. Basterà semplicemente aprire questa preziosa bottiglia per venire

pervasi da avvolgenti aromi, in un continuo rimando sensoriale agli intensi profumi che caratterizzano proprio le coste mediterranee, dalle olive Arbequina spagnole al timo della Grecia, dal rosmarino della Turchia alle distese di basilico italiano. Non ci sarà modo migliore di assaporare questo fresco gin spagnolo che con il kit Gin Mare nella versione Triple Orange: all'interno di un candido scrigno prezioso, sono custoditi una bottiglia di Gin Mare da 700ml, un barattolino di marmellata di arancia amara, un bitter all'arancia e alcune fette essiccate, sempre di arancia. Il tutto completato da un barspoon professionale personalizzato Gin Mare.

Cocktail consigliato: Triple OrangeG&T
• 50ml Gin Mare
• 200ml Acqua tonica 1724
• 1 Cucchiaio di marmellata di arance amare
• 5 Gocce di bitter all'aranciaFeeBrothers
• 1 Scorza d'arancia
Procedimento:Mescolare con il barspoonla marmellata, il bitter e il gin. Aggiungere ghiaccio eacqua tonica. Guarnire con una scorza d'arancia.

Cocktail consigliato: (Med)ication to love
• 50ml Gin Mare
• 10ml Med Vermouth
• 20ml LoveShrub alla fragola
• 3 Gocce di Orange Bitter
Procedimento: Throwing
Bicchiere: calice da vino alto
Guarnizione: Sacchetto di carta avvolto intorno al bicchiere e legato con deglicharms; sigillo di Gin Mare intinto nella gelatina di fragola.

Ricetta di Daniel Carvalho – Finalista Mediterranean Inspiration 2017 (Portogallo)

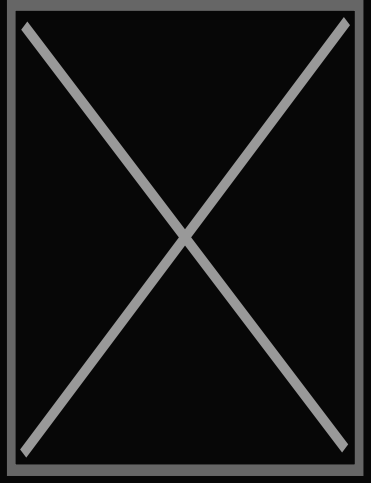


Elephant Gin è destinato a tutti coloro che hanno il senso dell'avventura. Per creare il suo distintivo aroma e il suo inconfondibile sapore, complesso ma straordinariamente morbido, sono utilizzate ben 14 botaniche, che includono rari ingredienti africani. Con un sorso di Elephant Gin Strenght, dal sapore intenso e deciso,ci si immerge nel suggestivo e poetico scenario della savana al tramonto, gustando un distillato ispirato proprio alle tradizioni di questo continente dai maestosi paesaggi.

Cocktail consigliato: Red Savanna
• 50ml Elephant Strength Gin
• 25ml Ratafià
• 10ml Succo di limone fresco
• 5ml Sciroppo di zucchero
• 1 Goccio di sciroppo d’orzata
Procedimento: Shake and strain
Bicchiere: coupette
Guarnizione: menta

Ricetta di Alessandro Pallazzi– HeadBartender Dukes Hotel London

PER LUI: AVVOLGENTI NOTE DI RUM CARAIBICI

L’edizione speciale Plantation 20th Anniversary celebra il 20° anniversario

di Maison Ferrand, con un sapiente assemblaggio di rum invecchiati sull’isola di Barbados e affinati poi in botti di cognac. Il risultato del doppio passaggio è un eccellente rum ambrato dall’aroma fruttato, con note di vaniglia e cacao, ideale da degustare liscio, accompagnato magari da cioccolato fondente per esaltarne l’avvolgente sapore. Un rum di altissima qualità, quindi, in una bottiglia dalle forme caraibiche e accompagnata da due bicchieri, che ne suggeriscono spontaneamente il romantico utilizzo: Plantation 20th Anniversary è davvero il regalo perfetto per gustare in coppia questo straordinario rum, un vero e proprio piacere da concedersi senza fretta, sorso dopo sorso.

Plantation Original Dark è invece la scelta ideale per chi vuole provare un rum da miscelare in ottimi cocktail tropicali. Nato da una raffinata miscela di vari rum scuri provenienti da Trinidad e Jamaica, Original Dark esprime l’essenza della sua terra di provenienza: dall’acceso color ambrato al delicato profilo aromatico, questa straordinaria referenza di Plantation si propone come un’intensa esperienza sensoriale da vivere in due.

Cocktail consigliato: Winter Colada
• 50ml Rum PlantationOriginal Dark
• 20ml Liquore alla Vaniglia
• 15ml Sciroppo di cannella
• 75ml Succo di ananas
• 20ml Succo di lime

Ricetta di Bruno Simons – Bartender Mixing Tales Bar (Belgio)

Una scelta perfetta di regalo da gustare in coppia sono le nuove Diplomático Distillery Collection in edizione limitata, la N°1 e la N°2. Realizzate utilizzando rispettivamente il Single Batch Kettle e il Single Barbet Column come metodi di distillazione, le due referenze faranno scoprire le diverse sfaccettature sensoriali dell’iconico brand venezuelano: per lui la N°1, più complessa e dalla deliziosa

struttura, per lei la N°2, con un profilo morbido e fruttato.

Un dono ideale per un San Valentino da sogno, da gustarsi liscio per scoprirne e apprezzarne al meglio il caratteristico profilo sensoriale e brindare così con la propria dolce metà, lasciandosi trasportare dalle calde e avvolgenti note palatali di questi pregiati rum caraibici.