

MANDARINO

VARNELLI

... FINEZZA, BRIO, VERSATILITÀ

Il piacere ghiacciato degli agrumi, il moderato tenore alcolico e il delicato sapore lo rendono ideale per cocktail e long drink sempre nuovi e di successo.



COLORE

Camomilla con sfumature arancione.

OLFATTO

Ha intensi e persistenti profumi di agrumi, spicca il mandarino, percettibili sono anche profumi di spezie bianche, vaniglia e fiori.

GUSTO

Il gusto molto equilibrato parte da un'iniziale nota di mandarino e agrumi verso una complessa armonia di spezie bianche (pepe bianco, cannella, curry) e vaniglia.

PERSISTENZA

Il gusto di mandarino appare netto e deciso, lasciando una piacevole nota aromatica.

MANDARINO

gradi alcolici
32% vol

CONSIDERAZIONI FINALI

Piacevole, versatile, lascia una sensazione di freschezza. Prodotto immediato e facile per qualsiasi palato sia femminile che maschile.

COME SERVIRLO

Si beve ghiacciato. Ottimo anche in abbinamento allo spumante (Mandarino Cup), ai succhi di frutta, al succo di limone (Mandarino Sour), nelle granite e nel sorbetto. Squisito nel Cicchetto di cioccolato fondente.



PROPOSTA SORBETTO
1 cl Mandarin Liqueure
(uno spruzzo)
su gr 60
di gelato al limone

ALCUNE RICETTE

Mandarino Cup

(nella flute o in bowl)

Direttamente nella flute

3 cl Mandarin Liqueure
7 cl spumante brut

Nella bowl (per 10/15 persone)

30 cl Mandarin Liqueure
1 bottiglia spumante brut
frutta a piacere
(arance, limoni, mandarini;
ideale la mela, tagliata
a pezzetti).



Mandarino Sour

4 cl Mandarin Liqueure
1 cl vodka neutra
2 cl succo di limone
2 cl sciroppo di zucchero

Shakerare e servire nella coppetta da cocktail ben ghiacciata. Decorare con mezza fetta di limone.



Mandarinha

2,5 cl Mandarin Liqueure
2,5 cl vodka
1/2 lime tagliato a pezzi
2 cucchiaini di zucchero di canna

Pestare il lime e lo zucchero nel bicchiere. Aggiungere abbondante ghiaccio tritato, il Mandarin e la vodka.



Agrumato

4 cl Mandarin Liqueure
10 cl succo di arancia
10 cl succo di pompelmo
2 cl succo di limone
2 cl granatina

Shakerare tutto e versare in un calice con abbondante ghiaccio. Decorare con frutta fresca a pezzi.



LINEA DISTRIBUTIVA

tipo di confezione	ean prodotto	ean cartone	bottiglie cartone	strati su pallett
Bottiglie cl 70	80496809	80 06525 000169	12	3 x 12 cartoni
Bottiglie cl 50	80484196		18	3 x 7 cartoni
Fiaschette cl 10			60	3 x 9 cartoni
Fiaschette cl 10 astucciate			60	3 x 9 cartoni
Fiaschette cl 10 in conf. banco x 10				
Mignon cl 3			100	4 x 17 cartoni
Mignon cl 3 astucciato			100	4 x 17 cartoni
Mignon cl 3 conf. banco x 20				
Mignon cl 3 conf. x 30	8 006525000046		120 (4 conf. x cartone)	6 x 6 cartoni