

Utilizziamo **erbe e frutti freschi**, materie prime selezionate e **alcol biologico**, lavorando con tempi lenti per ottenere prodotti puliti, equilibrati e pensati anche per l'utilizzo professionale in miscelazione.

Di seguito una presentazione tecnica dei due liquori attualmente disponibili, con indicazioni pratiche di utilizzo al banco.

Entrambi i liquori hanno una percentuale di zucchero aggiunto di circa 70g/L.

ULISSE – Liquore da meditazione | 20% vol

Botaniche principali utilizzate

- Scorze di arance fresche
- Caffè
- Cannella
- Alcool biologico
- Orzo
- Malto

Profilo sensoriale

- Aspetto: bruno
- Profumo: morbido, avvolgente
- Gusto: dolcemente torrefatto
- Corpo: rotondo e strutturato

Ulisse è un liquore caldo e profondo, con richiami a caramelle di una volta e note tostate eleganti. Nasce per il consumo liscio, ma si presta molto bene alla miscelazione come **modificatore strutturale**.

Ruolo nel drink

- Funzione: corpo, rotondità, nota calda
- Può sostituire o affiancare: amari dolci, liquori scuri, componenti torrefatte

Dosaggio consigliato

- 10–15 ml → accento aromatico
- 20–30 ml → protagonista secondario
- Oltre i 30 ml → cocktail più “dessert oriented”

Compatibilità

- Whisky (Bourbon / Rye)
- Rum scuri o agricoli morbidi
- Vodka (cocktail di struttura)
- Caffè, cacao, spezie calde

Comportamento nel drink

- Mantiene struttura anche con diluizione
- Non collassa con il ghiaccio
- Ottimo per stirred, regge bene anche shake corti

Stagionalità

- Autunno / Inverno
 - After dinner, cocktail serali
-

ZELDA – Liquore alle erbe | 20% vol

Botaniche principali utilizzate

- Verbena limoncina
- Rosmarino
- Zenzero
- Mirtilli freschi
- Alcool biologico
- Orzo perlato

Profilo sensoriale

- Aspetto: castano
- Profumo: fresco
- Gusto: balsamico
- Corpo: vellutato e armonioso

Zelda è un liquore fresco e aromatico, con un carattere balsamico e leggermente selvatico. È pensato per drink beverini e profumati, sia stirred sia long drink.

Ruolo nel drink

- Funzione: freschezza, aromaticità, allungo
- Può sostituire: liquori alle erbe, amari freschi

Dosaggio consigliato

- 15–25 ml → stirred
- 20–30 ml → long drink

Compatibilità

- Gin (dry o botanici)
- Rum chiaro
- Vermouth bianco o rosso
- Tonica, soda, ginger beer

Comportamento nel drink

- Si apre molto a freddo
- Esprime il meglio con carbonazione
- Ideale per highball e aperitivo

Stagionalità

- Primavera / Estate
- Aperitivo e pre-serata

IDEA COCKTAIL CON ULISSE E ZELDA

Ulisse:

Old Fashioned
Espresso Buck
Black Negroni

Zelda:

Gin & Verbena
Tropical Highball
Red Stirred