DOMENIS1898 Newsletter #31 - Marzo 2019

View this email in your browser

DOMENIS1898
crystal clear tradition

Marzo 2019:

Cronache di un viaggio con degustazione attraverso il Bel Paese

Luoghi di bellezza e di cultura, di incanti artistici e di notti da favola: DOMENIS1898 svela le tappe del suo viaggio sensoriale negli angoli più veri, più affascinanti e più intriganti d'Italia.

OFFERTA DEL MESE, visita il nostro shop online!

Ordina ovunque ti trovi: in pochi semplici passi potrai ordinare i tuoi prodotti preferiti e ricevere DOMENIS1898 direttamente a casa tua!

Registrati, inserisci a carrello il codice

PASQUA2019

Cosa c'è di buono?
Scopri la ricetta e il cocktail del mese...

Cosciotto d'agnello alla Futura12

TIPOLOGIA
Portata: secondo
Difficoltà: facile
Porzioni: 6-8
Tempo: 1h 45'

TRITTICO acquistati

tra lunedì 15.04.2019 e lunedì 22.04.2019

Cosa aspetti? Approfitta di questa imperdibile offerta!

SHOP NOW

VINITALY Verona

7-10 aprile 2019

Nuovo appuntamento con il salone internazionale più grande del mondo dedicato ai vini e ai distillati. Quest'anno Vinitaly festeggerà il suo cinquantesimo anno di età e ogni giorno sommelier, giornalisti e produttori presenteranno le loro migliori produzioni al grande pubblico. Ci sarà spazio per le degustazioni degli spirits DOMENIS1898, vere e proprie eccellenze italiane. Insomma, un evento imperdibile a cui non potete mancare!

Vi aspettiamo al **PADIGLIONE 7 STAND B7**

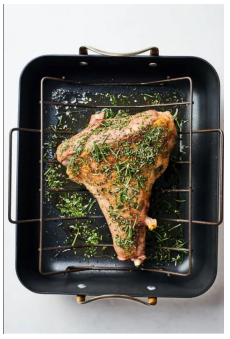
Mostra mercato dei migliori produttori di pipe e sigari e gara di lento fumo IV Memorial Jean Marie Alberto Paronelli.

Vi aspettiamo alle 15.30 per la speciale degustazione guidata di Storica Nera e Storica Riserva by DOMENIS1898 abbinata ai sigari del Club Amici del Toscano.

2,5 kg cosciotto d'agnello
1 shot Futura12
olio
aglio, sale, pepe q.b.

STEP 1: Estrarre il cosciotto d'agnello dal frigo circa un'ora prima, in modo che raggiunga la temperatura ambiente per avere una cottura più veloce e uniforme.

STEP 2: Scaldare il forno a 180°C. Massaggiare la carne con olio d'oliva, sale e pepe; posizionare l'agnello su di una griglia all'interno di una teglia in modo che il grasso sia rivolto verso il basso.



STEP 3: Strofinare la parte superiore dell'agnello con aglio e rosmarino e posizionare la teglia al centro del forno. Coprire con dell'alluminio per evitare che aglio e rosmarino si brucino e arrostire per un'ora.

Porsche Green Cup 2019
12-13 aprile 2019

Tra amore per la tradizione e voglia di sfida, Porsche Green Cup 2019 ha in calendario ben 19 gare che si svolgeranno nei circoli più belli e affermati d'Italia, dove lo *spirito* per la competizione incontra la passione sportiva. L'apertura della stagione si terrà 12-13 aprile presso il Circolo Golf Venezia – Alberoni Isola del Lido in Veneto e, gara dopo gara, visiteremo molte regioni, apprezzandone le bellezze paesaggistiche, l'ospitalità e le specialità.
Siete pronti per la sfida *nearest to the pin*? In palio tanti prodotti DOMENIS1898!

Cocktail: DOM Spring

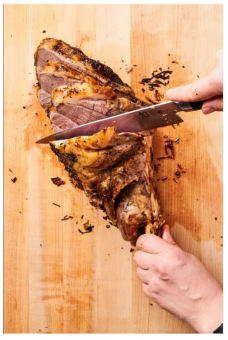
Un cocktail rinfrescante ispirato alla primavera per dare il benvenuto ai primi mesi caldi!

INGREDIENTI:
6 cl Cividât gin
1,5 cl VEGAN Blueberry
1,5 cl liquore al timo
2 cl succo d'arancia rossa
1,5 cl sciroppo ginger-menta
top club soda

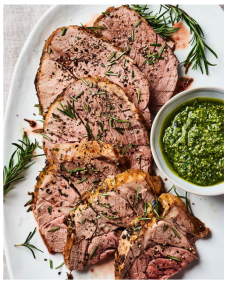
DECORAZIONE:
mirtilli freschi e foglie di menta

PREPARAZIONE:
Porre tutti gli ingredienti in uno shaker colmo di ghiaccio

STEP 4: A metà cottura scoprire l'agnello e girarlo dall'altro lato irrorandolo con grappa Futura12; continuare a cuocere scoperto.



STEP 5: Lasciare riposare l'agnello per almeno 15 minuti prima di affettarlo. Trasferire il cosciotto d'agnello su di un tagliere pulito ed iniziare a tagliare a fettine lavorando perpendicolarmente all'osso.



STEP 6: Disporre le fette su un piatto da portata e servire subito accompagnando con pesto alla menta.

Grappa limpida e cristallina; molto intensa all'olfatto, con profumi fini e definiti e estremamente armonica al gusto, fragrante con sentori fruttati eleganti e persistenti.

SHOP NOW

Forte e chiaro, Cividât è indicato per la degustazione/meditazione in purezza. Ottimo anche per la miscelazione di cocktail dove il blend, morbido ed elegante, va ad armonizzarsi con altri ingredienti.

Blueberry è il liquore dal profumo fruttato e dal gusto dolce, 100% vegan e biologico. Ottimo gustato freddo o a temperatura ambiente dopo i pasti; delizioso con piccola pasticceria o come guarnizione al gelato.

Qui potrete accedere alle informazioni relative alla normativa sulla privacy e al trattamento dei vostri dati, conformemente al Regolamento EU 2016/679. Nel caso non vogliate formulare il vostro consenso al trattamento dei dati e quindi continuare a ricevere le nostre Newsletter, vi chiediamo cortesemente di voler procedere alla cancellazione della vostra sottoscrizione.

PRIVACY

Seguite tutti gli aggiornamenti, le news e i post visitando il nostro sito e i social di

DOMENIS1898 crystal clear tradition

WEB: www.domenis1898.com EMAIL: info@domenis1898.com

*Copyright © *|2019|* *|Domenis1898|*, All rights reserved.*

Our mailing address is:
social@domenis1898.com

Want to change how you receive these emails?
You can update your preferences or unsubscribe from this list

This email was sent to annabelle.saraco@norahs.biz
why did I get this? unsubscribe from this list update subscription preferences
DOMENIS1898 srl · Via Darnazzacco 30 · Cividale del friuli, UD 33043 · Italy

mailchimp