



DOMENIS1898
crystal clear tradition



Luglio 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.

-10% SCONTO



OFFERTA LIMITATA!

OFFERTA SPECIALE, 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

LUGLIO19

e otterrai il 10% di sconto sul tuo acquisto effettuato

ENTRO il 31 LUGLIO 2019.

Cosa aspetti? Approfitta di questa imperdibile offerta!

SHOP NOW



APERTURE STRAORDINARIE

Luglio 2019

Se cerchi un'idea regalo, per te o per i tuoi cari, vieni a trovarci presso il nostro spaccio aziendale di Cividale del Friuli (UD) e scopri tutte le novità e le offerte a te riservate.

Potrai acquistare i prodotti DOMENIS1898 a prezzi speciali!

ORARI DI APERTURA:

sabato 13 luglio 2019 10.00-12.00 e 14.00-18.00

sabato 20 luglio 2019 10.00-12.00 e 14.00-18.00

TI ASPETTIAMO!

TRITTICO SI VESTE DI NUOVO!

La famiglia di TRITTICO si ingrandisce con due nuove referenze e si fa ancora più bella.

BERGAMOT, il liquore al bergamotto e QUEEN MARY, l'amaro alla canapa, sono i nuovi spirits dall'altissima qualità che contribuiscono ad arricchire l'ampia gamma di proposte premium della linea TRITTICO by DOMENIS1898. Cambia l'immagine della linea, già apprezzata per la qualità e la scelta delle materie prime, e la nuova veste valorizza ed esalta l'essenza di ciascuno dei prodotti.

Cosa aspetti? Scopri subito il nuovo TRITTICO!

SCOPRI DI PIÙ



Un evergreen: IL NEGRONI

Il NEGRONI compie 100 anni e riceve l'elogio del New York Times: "il cocktail del 2019" è il perfetto elisir per un pomeriggio d'estate grazie alle sue qualità rinfrescanti, ma anche alla piacevole nota amara!

Questa è la nostra ricetta speciale, che racchiude cent'anni di passione e tradizione ad ogni sorso.

INGREDIENTI:

3 cl bitter

4,5 cl Vermuth Italiano

1,5 cl [Secolo DOMENIS](#)

DECORAZIONE:

zest di limone

PREPARAZIONE:

Porre gli ingredienti in un bicchiere old fashioned precedentemente raffreddato e, con l'aiuto di uno stirer, mixare, aggiungere ghiaccio fresco e ...

SECOLO NEGRONI è servito!



Cosa c'è di buono?

Scopri la ricetta e il cocktail del mese...

Panna cotta alla Storica Nera con salsa al caramello

TIPOLOGIA

Portata: dessert

Difficoltà: facile

Porzioni: 6

Tempo: 35'

INGREDIENTI

300 ml panna

addensata

250 ml latte

110 g zucchero

extrafine

1 bacca di vaniglia,

baccello e semi

30 g gelatina in

polvere

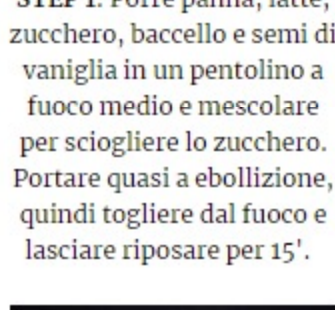
60 ml [Storica Nera](#)

PER LA SALSA

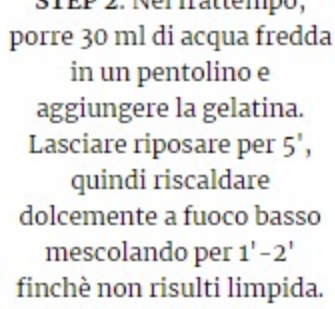
75 g zucchero

extrafine

30 ml [Storica Nera](#)



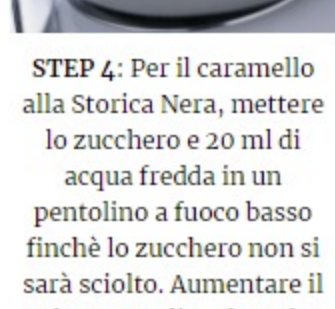
STEP 1: Porre panna, latte, zucchero, baccello e semi di vaniglia in un pentolino a fuoco medio e mescolare per sciogliere lo zucchero. Portare quasi a ebollizione, quindi togliere dal fuoco e lasciare riposare per 15'.



STEP 2: Nel frattempo, porre 30 ml di acqua fredda in un pentolino e aggiungere la gelatina. Lasciare riposare per 5', quindi riscaldare dolcemente a fuoco basso mescolando per 1'-2' finché non risulti limpida. Aggiungere al composto a base di panna.



STEP 3: Porre il composto in un contenitore e aggiungere Storica Nera. Versare in sei sampini da 125ml, coprire e lasciare raffreddare per almeno 4 ore o finché risulti solido.



STEP 4: Per il caramello alla Storica Nera, mettere lo zucchero e 20 ml di acqua fredda in un pentolino a fuoco basso finché lo zucchero non si sarà sciolto. Aumentare il calore a medio-alto e far bollire rapidamente, senza mescolare, per 3'-4' fino ad ottenere un caramello denso. Togliere dal fuoco e immergere la base del pentolino in acqua ghiacciata. Aggiungere al caramello Storica Nera e acqua fredda (fare attenzione agli schizzi). Rimettere la padella a fuoco basso e cuocere, mescolando di tanto in tanto, per 5'-6' finché risulti liscio. Lasciare raffreddare, versare in una piccola caraffa, coprire e lasciare in disparte fino al momento d'uso, ma non conservare in frigo.



STEP 5: Per servire, immergere gli stampini in acqua tiepida, capovolgere su di un piatto, coprire con salsa al caramello.



L'eccellenza indiscutibile, risultato della maestria raggiunta dai nostri distillatori nel corso di più di un secolo di esperienza. Raffinata e elegante, per chi chiede finezza dei profumi e lunga persistenza. Per gli intenditori che sanno abbandonarsi ai piaceri lenti della vita.

BUY NOW

Qui potrete accedere alle informazioni relative alla 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

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

