

DOMENIS1898

crystal clear tradition



What's new?

- 10% SU TUTTE LE GRAPPE DELLA LINEA STORICA
Dall'1 al 31 marzo acquista le eccellenze della linea Storica di DOMENIS1898 in tutti i formati con il 10% di sconto!

Approfitta di questa fantastica offerta e scegli tra le nostre grappe senza tempo, ce n'è davvero per tutti i gusti e formati! Prova le nostre tascabili, super smart e sempre con te nelle occasioni speciali, oppure scegli una lenta e lunga degustazione che ti accompagna nel formato magnum da 300 cl.

10STORICA

Cosa aspetti? Clicca su **"COMPRA ORA"**, scegli la tua grappa Storica preferita nel formato che vuoi tra quelli disponibili, metti nel carrello, inserisci il codice sconto 10STORICA e preparati a degustare l'eccellenza.

Il codice non può essere utilizzato congiuntamente con altre offerte in corso, altri sconti o altri coupon. È valido solo per un acquisto una tantum nel nostro shop online.

Fino a esaurimento scorte.

[COMPRA ORA](#)

DOMENIS1898

Cocktailcorner



BERGAMOT DAIQUIRI

INGREDIENTI

- 1 1/2 oz Ron Cubano Bianco
- 1/2 oz [Trittico Bergamot](#)
- 1 oz Succo di lime
- 1/2 oz Sciroppo di zucchero

GUARNIZIONE

Zest di lime

BICCHIERE

Coppetta

PREPARAZIONE

Raffreddare la coppetta con ghiaccio. Versare in uno shaker il ron cubano, Bergamot, succo di lime e sciroppo di zucchero. Aggiungere ghiaccio e shakerare. Versare in coppetta e guarnire con uno zest di lime.



Trittico Bergamot

Inconfondibile l'aroma del bergamotto che caratterizza questo liquore e che deriva dagli oli essenziali estratti dalle bucce dell'antico agrume. Un connubio perfettamente dosato tra alcol puro e zucchero di canna che sanno dare il giusto equilibrio e dolcezza. La sfumatura degli estratti di fiori di Cartamo arricchisce infine il Bergamot con la sua tipica colorazione paglierina.

[COMPRA ORA](#)

DOMENIS1898

Foodtime



BRANZINO AGLI ASPARAGI E STORICA BIANCA

INGREDIENTI

Portata: Secondo piatto
Difficoltà: Facile
Porzioni: 4
Tempo: 20' prep. + 25' cottura

- 1500 g di branzino
- 500 g di asparagi verdi
- 20 g di burro
- Farina 00 q.b.
- Olio extra vergine di oliva q.b.
- [Storica Bianca q.b.](#)
- Sale q.b.
- Zucchero q.b.
- Pepe q.b.
- Limone q.b.
- Prezzemolo q.b.

PREPARAZIONE

Step 1 - Pulire, desquamare e sfilettare i branzini, infarinare i filetti, rosolare in padella per circa 15 minuti con un filo d'olio e sfumare con la grappa [Storica Bianca](#).

Step 2 - Pulire e tagliare a tocchetti gli asparagi tenendo una misura di circa un centimetro. Lasciare le punte intere, quindi scolare il tutto per 5 minuti in acqua bollente con un pizzico di sale e di zucchero. Scolare e trasferire gli asparagi nella padella dove intanto saranno stati tolti i filetti di branzino. Far cuocere gli asparagi per altri 5 minuti con un goccio d'acqua.

Step 3 - Rimettere i filetti in padella assieme agli asparagi, amalgamate il tutto con una noce di burro e servire usando come decorazione le punte di asparago. Guarnire con prezzemolo e limone a piacere.



Storica Bianca

Il meglio assoluto nell'arte della distillazione. L'amalgama organolettica creata dalle vinacce fresche crea un corredo di profumi e sensazioni tattili in bocca a cui pochi possono resistere.

Da meditazione e da fine pasto regale.

[COMPRA ORA](#)

DOMENIS1898

Didyouknow?

EVENTS



Saremo presenti al RistorExpo 2023! Evento BtoB che permette agli operatori del settore Ho.Re.Ca di confrontarsi. In questa edizione il tema si concentra sulla "non" sostenibilità.

Focus sul termine "sostenibilità" e il suo uso, talvolta abuso. Spesso finisce per essere un marchio all'interno di una procedura amministrativa o utilizzato come orpello del tutto scollegato dal suo vero significato. Si perde così il concetto di progresso e benessere svuotando la parola del suo vero significato. RistorExpo in questa edizione approfondisce questo delicato argomento e le tematiche che vi girano intorno.



Mauro ci regala una Masterclass gratuita con Fucina del Bere! Divertiti e degusta i nostri prodotti miscelati con maestria per creare cocktail strepitosi!

Da non mancare:

• **20 Marzo al Flairtender di Padova**, spazio all'avanguardia dedicato al personale nel mondo del bartending. Per iscriversi chiamare al 393 9788723 o al 393 9784300. I posti sono limitati!

Le masterclass di DOMENIS1898 sono eventi all'insegna della mixology dove imparerai a miscelare e a degustare correttamente i prodotti DOMENIS1898. Non perderteli, contattaci subito! Entrambi i corsi sono organizzati in collaborazione con [Fucina del Bere](#)



DOMENIS1898 è sponsor di Molfetta Cup, evento dedicato ai giovani che vogliono approcciarsi al mondo del bartending

Ci piace dare il nostro contributo per la formazione di giovani allievi, appassionati dell'arte della Mixology! Gli studenti dell'Istituto Alberghiero Molfetta si cimenteranno in diverse sfide: La Categoria dei Cadetti si confronterà nella preparazione del "WHITE LADY" mentre gli iscritti alla Categoria Professionisti avranno il compito di creare un cocktail creativo ed inedito, after, pre-dinner o all day. La Giuria è composta da esperti dell'A.I.B.E.S., Associazione Italiana di Barman e Sostenitori.

SAVE THE DATE



Dal 2 al 5 Aprile appuntamento a Verona per l'imperdibile Vinality 2023 il quale raggiunge la sua 55esima edizione!

Per noi è ormai come una tradizione; anche quest'anno parteciperemo alla 55esima edizione di Vinality, Salone Internazionale dei vini e distillati. Ti aspettiamo per quattro giorni con degustazioni tecniche, miscele uniche e gustosi cocktail. Dal 2 al 5 aprile presso Verona Fiere.



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](#)

DOMENIS1898 Newsletter #80 - Febbraio 2023
Copyright © 2023 | DOMENIS1898 | Tutti i diritti riservati.

Il nostro indirizzo e-mail è:
social@domenis1898.com

Volete cambiare la modalità di ricezione di queste email?
Potete aggiornare le vostre preferenze o cancellarvi da questa lista.