Visualizza questa email nel browser

DOMENIS1898
crystal clear **tradition**

What's new?

- 10% SU TUTTA LA COLLEZIONE BLANC E NERI

Non è un film: ad aprile la collezione Blanc e Neri con il 10% di sconto: cliccare per vedere!

Dall'**1 al 30 aprile** trovi la preziosa **collezione Blanc e Neri** di DOMENIS1898 con il **10% di sconto**!
Cogli l'occasione per provare la raffinatezza di Neri Schioppettino, Refosco e Cabernet o la loro controparte, Blanc Chardonnay, Moscato, Ribolla Gialla, Sauvignon.

BLNE10

Hai davvero l'imbarazzo della scelta! Clicca su "COMPRA ORA", scegli la tua grappa Blanc e Neri preferita. Perfetta per un dopocena rilassante in compagnia di un film...In bianco e nero!

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

TRITTICO
liquore al bergamotto
BERGAMOT
TRITTICO
gin
DOT GIN

BERGAMOT COLLINS

INGREDIENTI

1 ¼ oz	Trittico Dot-gin
½ oz	Trittico Bergamot
1 oz	Succo di limone del Garda
½ oz	Sciroppo di zucchero
Top	Cedrata

GUARNIZIONE

Zest di cedro

BICCHIERE

Collins Glass

PREPARAZIONE

Raffreddare il Collins glass. Versare nel bicchiere raffreddato Dot-gin, Bergamot, il succo di limone del Garda e lo sciroppo di zucchero. Aggiungere ghiaccio ed eseguire uno stir con il bar spoon. Finire il drink con un top di cedrata e guarnire con zest di cedro.

TRITTICO
liquore al bergamotto
BERGAMOT

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

TRITTICO
gin
DOT GIN

Dot-gin

Trittico D4-dot gin è il prodotto DOMENIS1898 dedicato a bartender e appassionati di mixology: l'aroma straordinario e l'inconfondibile delicatezza lo rendono particolarmente apprezzato. Un blend morbido che si armonizza perfettamente con altri ingredienti, racchiuso in una bottiglia maneggevole che garantisce una presa sicura.

COMPRA ORA

DOMENIS1898

Foodtime

TIRAMISÙ CON COLOMBA

INGREDIENTI

Portata: dolce
Difficoltà: facile
Porzioni: 6
Tempo: 30′ prep.

4 fette di colomba
3 uova
250 gr. mascarpone
80 gr. zucchero semolato o di canna
200 ml panna da montare
Shades of Orange q.b.
caffè q.b.
cacao amaro q.b.
spicchi di arancia q.b.

PREPARAZIONE

Step 1 - Dividere gli albumi dai tuorli delle uova. In una ciotola frullare i rossi delle uova con lo zucchero. Quando il composto sarà chiaro e uniforme, aggiungere gradualmente il mascarpone. In un'altra ciotola montare gli albumi a neve fino ad ottenere una spuma bianca e compatta. Aggiungerla al composto con il mascarpone e amalgamare bene il tutto.

Step 2 - Tagliare a fette le colombe a 1,5 cm di spessore circa. Preparare il caffé con la moka. Una volta pronto, versarlo in una ciotola e aggiungere Shades of Orange dosando in base a quanto aroma si vuole conferire al preparato. Raffreddare il caffé.

Step 3 - Spalmare la crema ottenuta sul fondo di una pirofila, poi aggiungere le fette di colomba e spennellare con il caffé. Continuare con il secondo strato di crema per poi procedere con la colomba imbevendola di caffé con il pennello. Una volta terminato di montare il tiramisù, spolverare con il cacao amaro. Lasciare in frigorifero necessario per rendere il dolce compatto, quindi servirlo con qualche spicchio di arancia a piacere.

Shades of Orange

Dolce e accattivante, color arancio brillante e profumo inconfondibile che caratterizzano le eleganti note aromatiche di questo liquore all'arancia dal gusto unico. Il particolare sentore d'arancia deriva da raffinati oli essenziali aromatici. Sfumano note

TRITTICO
liquore
SHADES OF ORANGE

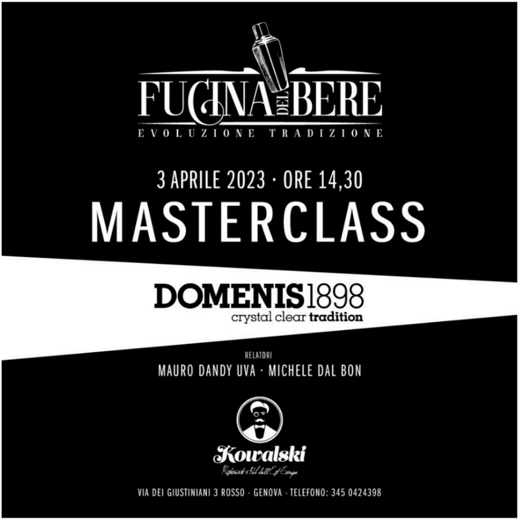
speziate provenienti da ricercati estratti vegetali. Dal moderato contenuto alcolico, è caratterizzato da un’intensa finezza.

COMPRA ORA

DOMENIS1898

Didyouknow?

EVENTS



FUCINA DEL BERE
EVOLUZIONE TRADIZIONE

3 APRILE 2023 · ORE 14,30
MASTERCLASS

DOMENIS1898
crystal clear tradition

RELATORI
MAURO DANDY UVA · MICHELE DAL BON

Kowalski

VIA DEI GIUSTINIANI 3 ROSSO - GENOVA - TELEFONO: 345 0424398

Ad aprile sboccia una Masterclass gratuita con Fucina del Bere! La prima tappa di questo mese ci porta a Genova

Da non mancare:

- **3 aprile** Evento presso il ristorante @Kowalski in Via dei Giustiniani 3R, Genova, Italy! Sarà un evento utile e divertente per imparare a miscelare correttamente i cocktails con i prodotti DOMENIS1898 in compagnia di bartender d’esperienza.

Masterclass completamente gratuita con posti limitati.

Per info e prenotazioni: **fucinadelbere@gmail.com**
Tel. **+345 042 43 98**

FUCINA DEL BERE
EVOLUZIONE TRADIZIONE

12 APRILE 2023 · ORE 14,00

MASTERCLASS

DOMENIS1898
crystal clear tradition

RELATORI
MAURO DANDY UVA · MICHELE DAL BON

ITER
VERONA

VIA STURZO 7, VERONA - +39 3497763962

Seconda Masterclass gratuita del mese con Fucina del Bere! Divertiti e degusta i nostri prodotti miscelati con maestria per creare cocktail strepitosi!

Da non mancare:

- **12 aprile** La nostra tappa ci porta all'@iterbar di Verona con @FucinadelBere in Via Sturzo,7!

Le masterclass di DOMENIS1898 sono eventi all'insegna della mixology dove imparerai a miscelare e a degustare correttamente i prodotti DOMENIS1898.

Masterclass completamente gratuita con posti limitati.

Per info e prenotazioni: **fucinadelbere@gmail.com**
Tel.**+39 349 77 63 962**

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.