

DOMENIS1898

crystal clear tradition

Inizia un'estate piena di sapori e colori grazie alla linea Trittico!
Gustosi liquori e gin, tutti al -15%

Codice sconto **TRIT15**



What's new?

SI PREANNUNCIA UN'ESTATE PIENA DI SAPORI E COLORI: TROVI I PRODOTTI DELLA LINEA TRITTICO AL -15%

Approfitta della promo di giugno!

Dall'1 al 30 giugno trovi tutti i prodotti della linea Trittico con il 15% di sconto! Ti offriamo una vasta gamma dei nostri liquori, ma puoi anche trovare il nostro nuovo Gin, imperdibile come quello dei reali! **Ginrose!** Li trovi tutti nel nostro [Shop](#).

TRIT15

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



M COLLINS

INGREDIENTI

1/4 oz [Trittico Mint & Honey](#)
1 oz Succo di limone di Garda
1/2 oz Sciroppo di zucchero
Top Gazzosa

GUARNIZIONE

Arancia disidratata

BICCHIERE

Collins Glass

PREPARAZIONE

Raffreddare il bicchiere con ghiaccio. Nel bicchiere raffreddato versare il succo di limone del Garda, lo sciroppo di zucchero e [Mint & Honey](#). Aggiungere ghiaccio ed eseguire uno stir con il bar spoon. Finire il drink con un top di gazzosa e guarnire con arancia disidratata.

Mint & Honey



Profumo intenso, sentore di basilico e erbe aromatiche: gusto unico per il perfetto liquore da fine pasto. Sorvegliare a temperatura ambiente per gustarne pienamente l'aroma delicato. Gustare fresco per apprezzarne l'intensità e il carattere. Ideale come aperitivo. Si abbina anche a tutti i tipi di dolci, soprattutto alla pasticceria artigianale.

[COMPRA ORA](#)

DOMENIS1898

Foodtime



TORTA AL BASILICO CON STORICA VERDE

INGREDIENTI

Portata: dolce
Difficoltà: facile
Porzioni: 5
Tempo: 25' prep + 40' cottura

250 g di zucchero
280 gr di farina
4 uova
130 ml di olio
65 ml di acqua

1 bustina di lievito per dolci
[Storica Verde q.b.](#)

Zucchero a velo e qualche foglia di basilico come guarnizione

PREPARAZIONE

Step 1 - Mettere basilico e zucchero in un mixer e frullare fino ad ottenere un impasto dalla trama molto fine e polverosa. Aggiungere uova, olio, farina, la bustina di lievito setacciata e [Storica Verde](#).

Step 2 - Mixare bene il composto con delle fruste fino a farlo diventare compatto e uniforme senza grumi. Versare il composto in uno stampo precedentemente imburato. Livellare con una spatola.

Step 3 - Inserire in forno preriscaldato a 175 gradi per circa 40 min. Una volta far intiepidire e guarnire con zucchero a velo e qualche foglia di basilico!

Storica Verde



Profumo intenso, sentore di basilico e erbe aromatiche: gusto unico per il perfetto liquore da fine pasto. Sorvegliare a temperatura ambiente per gustarne pienamente l'aroma delicato. Gustare fresco per apprezzarne l'intensità e il carattere. Ideale come aperitivo. Si abbina anche a tutti i tipi di dolci, soprattutto alla pasticceria artigianale.

[COMPRA ORA](#)

DOMENIS1898

Didyouknow?

EVENTS



Appuntamento per gli amanti del calcio 11 giugno presso il centro sportivo Forum Julii Calcio.

Siamo orgogliosi di essere uno degli sponsor ufficiali del Torneo Calcistico Internazionale che si terrà a Cividale del Friuli. L'evento è organizzato dalla società sportiva Forum Julii Calcio in collaborazione con il Comune di Cividale, e vedrà coinvolte 8 squadre.

ospite principale del Torneo sarà Marco Tardelli, il cinque volte campione d'Italia con la Juventus e campione del mondo con la nazionale italiana nel 1982.



Il 30.06 e 01.07 torniamo con una seconda tappa con il Gin&Co presso l'Hangar Club di Como!

Imperdibili [Cividat](#), [Dot Gin](#) e [Ginrose](#) che potrete assaggiare mediante la creazione di gustosi cocktail! L'evento si svolge presso l'aereo club di Como, tra suggestivi idrovantoli e un contesto storico risalente al 1930.

PRIZES



DOMENIS1898 vince il premio Italy Grappa of the Year!

Siamo orgogliosi di essere stati selezionati dal New York International Spirits Competition come Italy Grappa of the Year!

La giuria è composta da un minimo di quattro buyer qualificati e i giudici lavorano quotidianamente con il settore degli alcolici e i loro clienti. Si tratta di un mix di ristoratori, sommelier, acquirenti di alcolici al dettaglio, distributori e importatori.



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](#)