



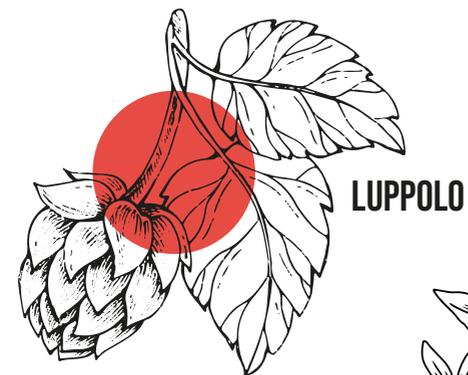
THERESIANER

— DISTILLED GIN —

Ricettario

LE SUE QUALITÀ ORGANOLETTICHE SONO UNICHE

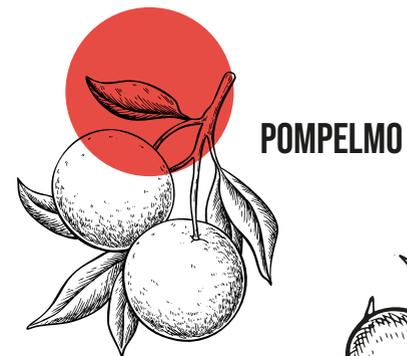
Gin innovativo dalle intense note agrumate che si amalgamano perfettamente all'aroma dei luppoli da noi utilizzati. La percezione agrumata non spicca per la sua caratteristica acida, bensì per la dolcezza espressa dal pompelmo e dal mandarino. In assaggio sono molto nette le note agrumate. All'assaggio le note speziate resinose e fresche dominano la scena, grazie proprio al contributo dei luppoli utilizzati. Piacevoli e spiccate note floreali contornano il perfetto bilanciamento ricreato in questo gin.



LUPPOLO



MANDARINO



POMPELMO



GINEPRO



CARDAMOMO



THERESIANER
DISTILLED GIN

SINCE 1766

Theresianer
1977

Gin distillato

LE RICETTE



THE LIGHTHOUSE

DESCRIZIONE

Domina la tempesta con The Lighthouse. I suoi ingredienti si fondono in un vortice di sapori decisi e selvaggi, pronti a trascinarti con loro nella burrasca. Theresianer IPA si tuffa in un torbido mare aperto dai sentori aspri e amari, uscendone più forte e tonificata. Per chi non ha paura delle acque più profonde.

INGREDIENTI

- **THERESIANER GIN** - 1 ½ oz. (45 ml)
 - Fresh lemon juice - ¾ oz. (22ml)
 - Chamomile syrup - ½ oz. (15 ml)
 - Cardamaro infusion - ½ oz. (15ml)
 - **THERESIANER IPA Beer** - 1 ½ oz. (45 ml)
-

PREPARAZIONE

Inserire gli ingredienti nel mixing glass e mescolarli con abbondante ghiaccio per almeno 20-30 secondi.

Versare il contenuto nel bicchiere e colmare con Theresianer IPA. Mescolare delicatamente e aggiungere ghiaccio per mantenere la carbonizzazione del prodotto.

SUGGERIMENTI



GUARNIZIONE: Orange coral

BICCHIERE: Balloon

TECNICA: Stir and strain



THE LIGHTHOUSE 2

DESCRIZIONE

La natura prende vita in The Lighthouse 2, un cocktail morbido, fatto di sapori che solo un abile capitano sa apprezzare. Il carciofo del Cynar e le note floreali di Theresianer IPA salpano insieme a sentori di limone, accompagnati dal miele che dona delicatezza e piacevolezza.

INGREDIENTI

- **THERSIANER GIN** - 1 ½ oz. (45 ml)
 - Cynar - 1 oz. (30 ml)
 - Fresh lemon juice - ¾ oz. (22ml)
 - Honey syrup - ¾ oz. (22ml)
 - **THERSIANER IPA Beer** - 2 oz. (60 ml)
-

PREPARAZIONE

Inserire gli ingredienti nel mixing glass e mescolarli con abbondante ghiaccio per almeno 20-30 secondi.

Versare il contenuto nel bicchiere e colmare con Theresianer IPA. Mescolare delicatamente e aggiungere ghiaccio per mantenere la carbonizzazione del prodotto.

SUGGERIMENTI



GUARNIZIONE: Orange coral

BICCHIERE: Balloon

TECNICA: Stir and strain



WIT COLLINS

DESCRIZIONE

Lasciati trasportare dalla freschezza. In WIT Collins, l'intenso carattere fruttato di Theresianer WIT prende il centro della scena. Lo sciroppo di birra assicura un irresistibile effetto schiuma, mentre il gin e il succo di limone restituiscono piacevoli note aromatiche e agrumate.

INGREDIENTI

- **THERSIANER GIN** - 1 ½ oz. (45 ml)
 - Fresh lemon juice - 1 oz. (30ml)
 - Beer syrup - ½ oz. (15 ml)
 - **THERSIANER WIT Beer** - 3 oz. (90 ml)
-

PREPARAZIONE

Inserire gli ingredienti uno alla volta nel bicchiere, stando attenti a sciogliere bene lo sciroppo di birra. Aggiungere ghiaccio e colmare con birra Theresianer WIT.

SUGGERIMENTI



GUARNIZIONE: Light green coral

BICCHIERE: Balloon

TECNICA: Build



G&T

DESCRIZIONE

Il classico, la sicurezza. Tutta la personalità di Theresianer Gin è libera di emergere nel nostro Gin & Tonic. Fatti conquistare dalle fresche note agrumate che affiorano durante l'assaggio, perditisi tra i piacevoli profumi floreali e goditi infine il secco emergere del ginepro.

INGREDIENTI

- THERESIANER GIN - 2 oz. (60 ml)
 - Tonic water - Top
-

PREPARAZIONE

inserire la porzione indicata di Gin, riempire il bicchiere di ghiaccio, colmare con acqua tonica.

SUGGERIMENTI



GUARNIZIONE: Lemon peel

BICCHIERE: Balloon

TECNICA: Build



GIN MARTINI

DESCRIZIONE

"Agitato, non mescolato". Un Martini, due versioni. Il Classico, con Vermouth, guarnito da una scorza di limone e dall'immane oliva. Il Rivisitato, con Theresianer IPA e guarnizione di scorza d'arancia. Entrambi serviti in coppa Martini, rigorosamente ghiacciata. Cavallo di battaglia per veri gentlemen, piacevole scoperta per chi ama osare.

INGREDIENTI

- **THERESIANER GIN** - 2 oz. (60 ml)
 - Dry Vermouth / **THERESIANER IPA Beer** ¼ oz. (0,5 ml)
-

PREPARAZIONE

Avendo precedentemente raffreddato il mixing glass, inserire al suo interno le porzioni di alcolici indicata. Aggiungere ghiaccio e mescolare il contenuto per circa 20-30 secondi. Successivamente versate il contenuto, in una coppetta già raffreddata e decorare come indicato.

SUGGERIMENTI



GUARNIZIONE: Olives - Lemon peel for classic version - Orange peel in case of beer

BICCHIERE: Coppa Martini

TECNICA: Stir and strain



CLOVER CLUB

DESCRIZIONE

All day, every day. Clover Club è il cocktail leggiadro, vivo, elegante, da gustare a tutte le ore. Il ginepro e le note resinose di Gin Theresianer incontrano i sentori di bosco del lampone unendosi in una raffinata sinergia. Chiudono il cerchio il succo di limone, fresco equilibratore, e l'albume d'uovo, che stupisce e dona cremosità.

INGREDIENTI

- **THERSIANER GIN** - 1 ½ oz. (45 ml)
 - Fresh lemon juice - 1 oz. (30ml)
 - Raspberry syrup - ½ oz. (15ml)
 - Egg white - ¼ oz. (0,5 ml)
-

PREPARAZIONE

Inserire tutti gli ingredienti nello shaker, riempirlo di ghiaccio e shakerare con energia. Versare il contenuto filtrandolo con un doppio colino, in una coupette precedentemente raffreddata.

SUGGERIMENTI



GUARNIZIONE: Stirrer of fresh raspberry

BICCHIERE: Coupette

TECNICA: Shake and strain



BREAKFAST MARTINI

DESCRIZIONE

Good moorning! Tra gli ingredienti abbiamo uova e marmellata di frutta. Sembra una colazione all'inglese, e invece è un cocktail d'autore. Gin, cointreau, marmellata di arance e succo di limone per esplodere di agrumi, bianco d'uovo per dare corpo, e per chi vuole osare ancora di più, una guarnizione di bacon bruciacchiato al punto giusto. Cheers!

INGREDIENTI

- **THERESIANER GIN** - 1 ½ oz. (45 ml)
- Cointreau - ¾ oz. (22ml)
- Lemon juice - 1 oz. (30 ml)
- Orance marmellade - ½ oz. (15 ml)
- Egg white - ¼ oz. (0,5 ml)

PREPARAZIONE

Inserire tutti gli ingredienti nello shaker, riempirlo di ghiaccio e shakerare con energia.

Versare il contenuto filtrandolo con un doppio colino, in una coupette precedentemente raffreddata.

SUGGERIMENTI



GUARNIZIONE: Bacon or orange peel

BICCHIERE: Tumbler alto

TECNICA: Shake and strain



Thesianer Gin
è un progetto Thesianer
www.thesianergin.it
info@thesianer.it