

# MAZZETTI

D'ALTAVILLA



## Gin Silver Sands®

LONDON DRY GIN aus Italien

Würzig, weicher Gin aus der italienischen Distilleria Mazzetti. Wer den typischen Wacholder-Geschmack unverfälscht erleben möchte, sollte ihn pur genießen! Oder variieren Sie die klassische Gin & Tonic Kombination mit MONIN Sirup oder FruchtPüree-mix.

### Garden Party

20 ml MONIN Sirup Gurke  
10 ml MONIN Sirup Holunderblüte  
20 ml Limettensaft  
50 ml Mazzetti Gin Silver Sands®  
Tonic Water

Zutaten mit Eiswürfeln in ein großes Weinglas geben, umrühren. Gurkenscheiben ins Glas geben.

### Green Apple Martini

25 ml MONIN FruchtPüree-mix Grüner Apfel  
20 ml Limettensaft  
40 ml Mazzetti Gin Silver Sands®

Zutaten mit Eiswürfeln shaken, in ein Martini Glas abseihen. Apfelspalte an den Glasrand stecken.

### Blueberry Bramble

30 ml MONIN FruchtPüree-mix Heidelbeere  
20 ml Limettensaft  
40 ml Mazzetti Gin Silver Sands®

Gin und Limettensaft mit Crushed Ice in ein niedriges Tumblerglas geben, umrühren. MONIN FruchtPüree-mix zugeben. Mit einem Stirrer servieren.



## Mazzetti d'Altavilla

Die Distillerie Mazzetti d'Altavilla wurde 1846 in Piemont gegründet. Zunächst beschränkte sich die Produktion auf hochwertigen Grappa. Bis heute bildet dieser den Schwerpunkt des Sortiments, doch insbesondere in den letzten Jahrzehnten wurde das Angebot um Likörspezialitäten und andere Spirituosen u. a. Gin Silver Sands® erweitert.



## Tipp von Elisa Belvedere Mazzetti

Gin ist trendy und in der Barszene in vielen Cocktails präsent: In Klassikern wie Martini, Gimlet oder dem Gin & Tonic, der mit MONIN Sirup oder

FruchtPüree-mix besonders facettenreich variiert werden kann. Ein großes Weinglas verleiht Ihren Gin & Tonic Drinks einen eleganten, zeitgemäßen Look!



## London Dry Gin

ist die älteste und traditionsreichste Kategorie für Gin und galt im Gegensatz zum einfachen Gin oder Distilled Gin als Edelspirituose. Für London Dry Gin gelten bestimmte Regeln für Destillation und Zutaten, u. a. die Mehrfach-Destillation und der Verzicht auf Farbstoffe und Zucker.



Gin Silver Sands® wird hergestellt in der Distilleria Mazzetti in Altavilla. Aromatische Wacholderbeeren aus der Apenninen-Region zwischen Ligurien und Piemont sowie 20 verschiedene Botanicals, u.a. Rose, Koriander, Engelwurz, Schwertlilie, Holunderblüte, Schlehe und Bergamotte verleihen Gin Silver Sands® seinen individuellen würzig-weichen Geschmack.

Nach mehrfacher Destillation präsentiert er sich bukettreich, reintönig und frisch mit feiner Würze im Gaumen. In der Nase dominieren Wacholderbeer- und Zitrus-Aromen, mit schönen floralen Note u. a. von Rose und Holunderblüte.



## Gin Silver Sands® · Famiglia Mazzetti d'Altavilla

24103 Gin Silver Sands® · London Dry Gin  
Mazzetti d'Altavilla  
EAN 4008077241032 - im 6er Karton

6/0,7L  
42% vol

## Flavored Gin Tonic

20 ml MONIN Sirup oder FruchtPüree-mix  
50 ml Mazzetti Gin Silver Sands®  
120 ml Tonic Water

MONIN Sirup oder FruchtPüree-mix mit Eiswürfeln in ein großes Weinglas geben, umrühren. Gin + Tonic zugeben.

**TIPP: FROZEN GIN & TONIC**  
Zutaten mit 1 Glas Eiswürfeln im Profi-Standmixer mixen.

## Gurken Gin Tonic

30 ml MONIN Sirup Gurke  
10 ml Limettensaft  
40 ml Mazzetti Gin Silver Sands®  
Tonic Water

Zutaten mit Eiswürfeln direkt im Glas mischen.



## Pink Gin Tonic

30 ml MONIN Sirup Pink Grapefruit  
10 ml Limettensaft  
45 ml Mazzetti Gin Silver Sands®  
Zitronenzeste

Garnitur: Grapefruitstücke ins Glas geben.



## Gimlet

30 ml MONIN Lime Juice Cordial Barmixer  
15 ml Limettensaft  
50 ml Mazzetti Gin Silver Sands®

Zutaten mit Eiswürfeln in ein Rührglas geben, umrühren und in ein Martiniglas abseihen.  
Garnitur: Limettenzeste.

## Morello-Ginger Martini

20 ml MONIN Sirup Sauerkirsche  
20 ml Zitronensaft  
40 ml Mazzetti Gin Silver Sands®  
Ingwer

2 Scheiben Ingwer in den Shaker geben, andrücken. Eiswürfel und übrige Zutaten zugeben, shaken und in ein Martiniglas abseihen.

Rezepte auch unter [www.monin-sirup.de](http://www.monin-sirup.de)



Mehr Rezepte & Info  
[www.monin-sirup.de](http://www.monin-sirup.de)