

C A T H

COCKTAIL AT HOME

MiTo

NEGRONI

BOULEVARDIER

GIMLET

DAIQUIRI

I GRANDI COCKTAIL GIÀ PRONTI DA BERE

La parola chiave è semplicità, pochi ingredienti ben miscelati tra di loro per ottenere un cocktail equilibrato, profumato e facile da servire.

Basta infatti versare il contenuto nel bicchiere, mescolare delicatamente e guarnire.

Solo ingredienti di qualità. Tutti i cocktail CATH sono il frutto di un mix di liquori e distillati premium; tra questi i prodotti della linea Liquori Borbone, Jodhpur Gin, Marshall's Bourbon Whiskey e Ron Palma Mulata de Cuba.

CATH è la risposta agli aperitivi in terrazza, alle feste tra amici e ai momenti di relax post lavoro.

CATH

COCKTAIL AT HOME



Scansionami

Capacità: 50 cl

Ideale per la preparazione di 6 cocktail

Grado Alcolico: 22%

LA STORIA DEL COCKTAIL

Il Vermouth e il Bitter sono le bevande alcoliche più diffuse in Italia a metà dell'800'. Dalla fusione di questi due liquori nasce il Mi-To. Le due città, Milano e Torino, si fondono in un bicchiere creando l'equilibrio perfetto. I richiami dolci del vermouth rosso bilanciano i sentori amari del Bitter, e lo spicchio di arancia, dolce e amaro insieme, dà il tocco finale.

La fama e la richiesta di questo Aperitivo è durata a lungo, o almeno fino all'avvento dell'Americano nei primi del Novecento, che prevedeva l'aggiunta della soda rendendo quindi il drink più leggero e gradito. Il MiTo quindi viene modificato e sostituito nella preferenza degli italiani, per poi ricomparire in tempi recenti grazie al recupero del vintage. Questo cocktail è il patriarca di tutta una generazione di Pre-Dinner. E' il padre indiscusso dell'Americano e della sua ancora più famosa variante, il Negroni.

LA NOSTRA STORIA

Marina è stanca. Non sa come venire fuori da questo periodo buio della sua vita. Quello che sa è che deve chiedere di più a se stessa, soprattutto ora che ha avuto il coraggio di mollare un lavoro deludente. Ma sì! Una bella vacanza a Stromboli e un MiTo da sorseggiare al tramonto ammirando l'eruzione del vulcano, nel cuore il coraggio di aver lasciato alle spalle una vita non soddisfacente. Poi all'improvviso, la telefonata: come un lampo di gioia arriva la proposta di lavoro che aveva sempre sognato.

Capacità: 50 cl
Grado Alcolico: 22%
Product code: CATH050MIT
Ean Code: 8021175007832

Altezza Epal: 120 cm
Peso Epal: 760 kg
Bt. x Ct.: 6

Ct per Strato: 21
Bt per Strato: 126
Ct per Epal: 105
Bt per Epal: 630

**Riempi di ghiaccio $\frac{3}{4}$ di un tumbler basso, versa CATH e mescola.
Guarnisci con mezza fetta d'arancia.**

CATH

COCKTAIL AT HOME



Scansionami

Capacità: 50 cl

Ideale per la preparazione di 5 cocktail

Grado Alcolico: 28%

LA STORIA DEL COCKTAIL

Ha cento anni il più internazionale dei cocktail italiani, tra i più bevuti al mondo. Il Negroni è nato a Firenze nel 1919, dove è stato ideato dal conte Camillo a cui deve il nome.

Il nobile cosmopolita di origine fiorentina aveva vissuto a Londra, nel Wyoming e a New York, e conosceva bene la miscelazione tipica dei paesi anglosassoni. Di sicuro nella Grande Mela aveva avuto occasione di assaggiare l'Americano, di cui il Negroni è in un certo senso la versione rinforzata con il gin al posto della soda. Fu il conte, tornato a Firenze, ad avere la felice intuizione di proporre un cocktail all'americana: nasceva così il Negroni a base di gin, bitter e vermouth rosso. Un drink conosciuto universalmente e sinonimo di made in Italy, con un'allure di gran lunga maggiore rispetto allo Spritz e una popolarità seconda solo all'Old Fashioned.

LA NOSTRA STORIA

Un colpo di fulmine, come pochi. Un commerciante di arance lui, una fascinosa turista texana all'ultimo giorno di vacanza lei. Tutti i tavolini del bar in piazzetta sono occupati; lei è da sola, in attesa di ordinare il suo solito drink, e lui, prima che sia troppo tardi, le chiede se può accomodarsi senza disturbare. "Vuoi provare un Negroni con i profumi della mia terra? È qualcosa di indimenticabile." Olivia ora in Texas torna solo per le vacanze di Natale, la sua estate con Raffaele non è mai finita.

Capacità: 50 cl
Grado Alcolico: 28%
Product code: CATH050NEG
Ean Code: 8021175007825

Altezza Epal: 120 cm
Peso Epal: 760 kg
Bt. x Ct.: 6

Ct per Strato: 21
Bt per Strato: 126
Ct per Epal: 105
Bt per Epal: 630

**Riempi di ghiaccio $\frac{3}{4}$ di un tumbler basso, versa CATH e mescola.
Guarnisci con mezza fetta d'arancia.**

CATH

COCKTAIL AT HOME



Scansionami

Capacità: 50 cl

Ideale per la preparazione di 5 cocktail

Grado Alcolico: 28%

LA STORIA DEL COCKTAIL

Il Boulevardier nasce nella Francia del 1794 da un'idea di Dominic Venegas che nell'era del proibizionismo raggiunge il suo maggior successo. Ma la creazione viene attribuita a Erskine Gwynne, uno scrittore di origine americana fondatore della rivista mensile di Parigi "Boulevardier". Harry McElhone nel 1927 unisce per la prima volta il Bourbon Whiskey con il Bitter. Oggi il cocktail francese torna prepotentemente sui banconi dei bar più frequentati. Un drink di stile, accattivante e torbido al punto giusto, da veri intenditori. Il suo successo è dovuto alla regolazione degli ingredienti, al suo essere davvero calibrato.

Nonostante il Boulevardier sia spesso paragonato al Negroni, c'è una grande differenza tra i due cocktail. Il gusto è totalmente diverso. Whisky e gin sono agli antipodi dello spettro aromatico e gustativo dei distillati.

LA NOSTRA STORIA

Quanto dura un amore estivo? Può essere un per sempre? Ogni volta alza gli occhi verso la porta della sua gioielleria, sperando che possa entrare quel volto, di nuovo lui, quel ragazzo francese.

Così pensa ogni sera al solito tavolino con la mano che accarezza il bicchiere, quando di colpo sente qualcuno che le sfiora la spalla.

"Sono passati 30 anni e ancora bevi il solito Boulevardier al rosmarino...". Era tornato e non se ne sarebbe più andato.

Capacità: 50 cl
Grado Alcolico: 28%
Product code: CATH050BOU
Ean Code: 8021175007849

Altezza Epal: 120 cm
Peso Epal: 760 kg
Bt. x Ct.: 6

Ct per Strato: 21
Bt per Strato: 126
Ct per Epal: 105
Bt per Epal: 630

**Riempi di ghiaccio $\frac{3}{4}$ di un tumbler basso, versa CATH e mescola.
Guarnisci con una ciliegina al maraschino o con mezza fetta d'arancia.**

CATH

COCKTAIL AT HOME



Scansionami

LA STORIA DEL COCKTAIL

La leggenda vuole che il “papà” di questo cocktail sia stato Sir Thomas Desmond Gimlette, da cui verrebbe anche il nome, benché storpiato. Gimlette era un ufficiale medico imbarcato sulla Royal Navy nel 1879, che come ogni nave mercantile doveva stoccare per l'equipaggio al fine di combattere lo scorbuto, una malattia letale per i marinai causata dalla carenza di vitamina C, un certo quantitativo di agrumi.

Il mix perfetto è presto fatto, le navi erano infatti piene di ottimo gin inglese... Insomma un cocktail con grandi proprietà medica-mentose.

LA NOSTRA STORIA

Gaetano è stanco, lentamente conta le sedie e gli ombrelloni ancora da chiudere, poi a tramonto inoltrato, sa di poter tornare a casa. Quante donne ha visto stese lì al sole. Una figura femminile gli si avvicina, tiene un bicchiere di Gimlet fra le mani, profuma di limoni tutt'intorno.

“Mi baci per favore? Ho perso una scommessa con le amiche e tu sei il pegno da pagare”. Ogni sera, al tramonto, fra una scommessa persa e un ombrellone chiuso, continuarono a baciarsi al sapore dei limoni.

Capacità: 50 cl
Grado Alcolico: 25%
Product code: CATH050GIM
Ean Code: 8021175007856

Altezza Epal: 120 cm
Peso Epal: 760 kg
Bt. x Ct.: 6

Ct per Strato: 21
Bt per Strato: 126
Ct per Epal: 105
Bt per Epal: 630

Capacità: 50 cl

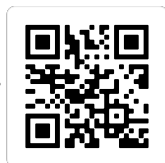
Ideale per la preparazione di 5 cocktail

Grado Alcolico: 25%

Prendi una coppetta ghiacciata dal freezer e riempi con CATH ghiacciato, mescola e guarnisci con una fettina di lime.

CATH

COCKTAIL AT HOME



Scansionami

LA STORIA DEL COCKTAIL

Sono almeno tre le leggende che danno i natali a quello che è uno dei cocktail più conosciuti e bevuti al mondo. Ma è a L'Avana nel bar El Floridita che si scrive la storia di questo drink. Qui nel 1914 arriva il bartender catalano Constante Ribalaigua Vert, che ben presto diventa una leggenda grazie al suo Daiquiri, il primo fatto esattamente come lo conosciamo noi oggi. "My mojito at La Bodeguita, my daiquiri at El Floridita": poche parole che incidono la storia con lettere di fuoco e che consacrano una volta per tutte El Floridita a culla del Daiquiri. A dirle fu Ernest Hemingway, dal 1932 frequentatore abituale del locale. E così chi si ricorda più del bartender spagnolo Emilio Gonzáles del vicino Hotel Plaza, da cui forse Constante "prese spunto".

LA NOSTRA STORIA

Si sa che se torni da Cuba vuoi solo raccontarlo a tutti. Gli amici, le ragazze, i vecchi del bar, sono lì ad ascoltarti e tu in sella alla tua Vespa ti pavoneggi al solito chiosco, fermo lì per l'aperitivo.

"Un Daiquiri por favor!" e ti giri attorno.

Antonino ti guarda un po' stranito ma ti conosce da quando sei nato: "buffone, e Daiquiri sia! ma te lo faccio alla sorrentina". E questo fu il cocktail più buono della sua vita.

Capacità: 50 cl
Grado Alcolico: 25%
Product code: CATH050DAI
Ean Code: 8021175007863

Altezza Epal: 120 cm
Peso Epal: 760 kg
Bt. x Ct.: 6

Ct per Strato: 21
Bt per Strato: 126
Ct per Epal: 105
Bt per Epal: 630

Capacità: 50 cl

Ideale per la preparazione di 6 cocktail

Grado Alcolico: 25%

Prendi una coppetta ghiacciata dal freezer e riempi con CATH ghiacciato, mescola e guarnisci con una fettina di limone.

CATH

COCKTAIL AT HOME



Scansionami



COCKTAIL AT HOME

This image shows a blank sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

C A T H

COCKTAIL AT HOME

Vivi la tua storia...

MERCANTI DI SPIRITS S.r.l. - EXCLUSIVE EXPERIENCES FROM THE WORLD

Sede Legale: Via Jacopo dal Verme, 7 – 20159 Milano | Show Room: S.P. 335, Km. 20,600 – 80125 Marcianise (CE)
www.cathreadytodrink.com - info@cathreadytodrink.com