

ROCK TALK ITALY

Selection by



MELOGRANO ESTIVO

con Condimento al
Melograno
Malpighi



FICO, IL GIN SOUR

con Condimento
al Fico Malpighi



MELA BEVO

con Condimento alla
Mela Malpighi



ORANGE FASHION

con Condimento
all'Arancia Malpighi



Quattro cocktail insoliti e originali, realizzati dall'incredibile
maestria degli chef di **IFSE**, la Scuola di Alta Cucina,
con alcuni prodotti della
linea **Condimenti Aromatizzati Malpighi**.

I prodotti della **Collection Malpighi** si possono usare a
crudo, ne bastano poche gocce, non coprono i sapori a cui
si accompagnano ma **li esaltano**.

Dai **piatti tradizionali a quelli fusion**, fino all'incredibile
mondo dei **Cocktail**: prova anche tu la Collection Malpighi
per dare vita a **sorprendenti combinazioni di gusto** che
coinvolgono ogni senso e **ispirano nuove
sperimentazioni culinarie**.

Tutte le ricette sono **facilmente realizzabili anche da casa**,
utilizzando gli ingredienti di stagione suggeriti.



Melograno estivo

Ingredienti

- 80 ml succo di melograno
- 25 ml Condimento all'Aceto Balsamico di Modena IGP e melograno
- 1 cucchiaino di miele
- succo di mezzo lime
- 30/40 chicchi di melograno fresco
- top up di Tonica

Ghiaccio: collins spears (blocco di ghiaccio rettangolare).

Bicchiere: tumbler alto.

Decorazione: cialda corallo al melograno, menta fresca.

Preparazione

Versare nel mixing glass il succo di melograno, il Condimento all'Aceto Balsamico di Modena IGP e melograno, il miele e il succo di lime, mescolando accuratamente. Aggiungere poi i chicchi di melograno fresco. Trasferire la miscela in un tumbler alto già riempito con ghiaccio, quindi aggiungere l'acqua tonica fino a colmare il bicchiere. Infine, decorare con una cialda corallo e qualche foglia di menta.



Fico, il gin sour

Ingredienti

- 50 ml gin
- 25 ml Condimento all' "Aceto balsamico di Modena IGP" e fichi
- succo di mezzo lime
- 1 fico fresco
- 2 more fresche
- 4 cucchiaini di albume d'uovo

Ghiaccio: cubetti standard.

Bicchiere: tumbler basso.

Decorazione: fico essiccato.

Preparazione

Tagliare i fichi in quattro parti e metterli in un mixing glass insieme alle more intere. Aggiungere il Condimento all' "Aceto balsamico di Modena IGP" e fichi e schiacciare delicatamente il tutto con un pestello. Successivamente, aggiungere gin, succo di lime e albume. Shakerare per 1 minuto senza ghiaccio, poi aggiungere il ghiaccio e continuare a shakerare per altri 20 secondi. Filtrare il contenuto dello shaker e versare in un tumbler basso pieno di ghiaccio. Completare con la decorazione.







Mela bevo

Ingredienti

- 50 ml vodka
- 25 ml vermouth bianco
- 20 ml Condimento di mela
- 15 ml contreau

Ghiaccio: cubetti standard.

Bicchiere: coppa martini.

Decorazione: mela rossa e fiore di menta.

Preparazione

Nel mixing glass, inserire il ghiaccio e il vermouth bianco. Mescolare bene, poi eliminare il vermouth. Aggiungere la vodka, il condimento alla mela e il Cointreau, mescolando per raffreddare il tutto. Versare il contenuto in una coppa Martini precedentemente raffreddata con ghiaccio. Completare con la decorazione e il cocktail è pronto.





Orange Fashion

Ingredienti

- 45 ml bourbon
- 20 ml Condimento di arancia
- 2 cucchiari di zucchero

Ghiaccio: Ice ball (sfera di ghiaccio).

Bicchiere: cognac.

Decorazione: cialda di semi misti, Aceto Balsamico di Modena IGP "Oro", Perle con Aceto Balsamico di Modena IGP, fiori essiccati.

Preparazione

Inserire 2 cucchiaini di zucchero all'interno del bicchiere e il dressing all'arancia, mescolare fino al completo scioglimento dello zucchero, poi aggiungere 30 ml di bourbon e la sfera di ghiaccio e mescolare per portare a temperatura, dopodiché aggiungere i restanti 15 ml di bourbon. Decorare la cialda a piacimento e appoggiarla al bordo del bicchiere.



ARANCIA
Orange



100 ml

ACETO BALSAMICO DI MODENA
IGP E FICHI
Balsamic Vinegar of
Modena and figs



100 ml

MELA
Apple



100 ml

TARTUFO BIANCO
White Truffle



100 ml

LA NOSTRA GAMMA DI CONDIMENTI AROMATIZZATI

ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP
E TARTUFO NERO
Balsamic Vinegar of Modena and
Black Truffle



100 ml

DATTERO
Date



100 ml

ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP
E MELOGRANO
Balsamic Vinegar of Modena and
Pomegranate



100 ml



ACETAIA



MALPIGHI®

MODENA ITALY

WWW.ACETIAMALPIGHI.IT



DOWNLOAD
MY MALPIGHI