



L'INNOVAZIONE
DELLA TRADIZIONE
NEL MONDO
DEI COCKTAIL
SECONDO
DARIO COMINI

Gum
NERO

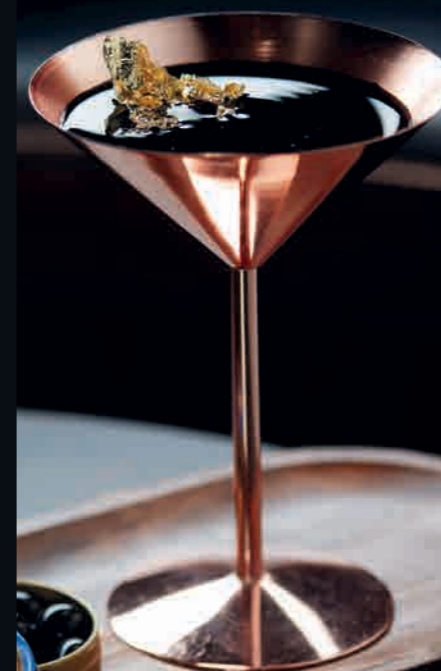
Black Spritz

60 ml prosecco
40 ml Marendry
10 ml GUM NERO
1 bsp sciroppo delle Amarene Fabbri
Top soda water
150 g ghiaccio (8/10 cubi)
Technique: build
Glass: wine glass
Garnish: twist d'arancia
e Amarena Fabbri



Black Martini

70 ml gin
30 ml Marendry
5 ml GUM NERO
Technique: stir&strain
Glass: martini
Garnish: foglia d'oro alimentare



Nerone

40 ml gin
40 ml bitter Marendry
40 ml vermouth dry
5 ml GUM NERO
(pari ad un cucchiaino
da caffè pieno)
100 g ghiaccio (5/7 cubi)
Technique: build
Glass: old fashioned
Garnish: twist di pompelmo



Black Daiquiri

45 ml rum bianco
25 ml di lime
10 ml Mixybar/Mixyfruit
Zucchero di canna
5 ml GUM NERO
Technique: Shake&Strain
Glass: coupette



Black Foam

600 ml panna vegetale zuccherata
300 ml Marendry
100 ml GUM NERO
Versare gli ingredienti in un sifone
da panna montata da 1 litro
(circa 10 porzioni)
Chiudere il sifone e caricare
con 2 bombolette di gas
per panna montata
Agitare con cura il sifone
tra una carica e l'altra
Lasciare riposare
in frigorifero per un'ora
Technique: syphon
Glass: coupette
Garnish: Amarena Fabbri
e polvere d'argento alimentare



Black Sunrise

45 ml tequila
90 ml succo d'arancia
15 ml Mixybar Granatina
10 ml GUM NERO
Technique: layer
Glass: collins/juice



Black Pepper

30 ml Mixybar Ananas
30 ml Mixybar Lime
30 ml acqua naturale
Il succo di un limone
Una presa di pepe rosa
2 gocce tabasco sauce
Una presa di curry in polvere
20 ml GUM NERO
150 g ghiaccio tritato
Technique: blend
Glass: collins / juice
Garnish: frutta e spezie



Nasce in accordo con un nuovo trend internazionale dedicato a chi ama l'innovazione.

IL PRODOTTO

- Gum Nero è una assoluta novità che unisce le caratteristiche dei gum syrup (o gomme syrup) con quelle del carbone vegetale

I PLUS E LE CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

- Il Gum Nero contiene sia Gomma arabica che Carbone vegetale.
- Grazie alla presenza della Gomma Arabica (tipica dei gum syrup), aggiunge una texture setosa e ammorbidisce la componente alcolica.
- Grazie alla presenza del Carbone Vegetale (ingrediente nobile ma difficilmente solubile) dona un'intensa colorazione assolutamente naturale.
- È insapore ed inodore e non altera l'armonia gusto-olfattiva dei cocktail.

PERCHÈ SCEGLIERLO

Il colore nero, legato a moderni standard di stile ed eleganza, rende Gum Nero l'ingrediente ideale per donare un colore inaspettato ai cocktail classici oppure per creare intriganti contrasti di colore.