STILLABUNT

RECIPE BOOK





Siamo orgogliosi di affermare che tutti i nostri prodotti si basano sull'autenticità della filosofia "Made in Italy".

La nostra mission è quella di creare prodotti dal gusto eccellente e pratici da utilizzare, impiegando solo ingredienti di altissima qualità.

Alla base della nostra filosofia aziendale c'è infatti una forte attenzione al gusto, alla qualità e alla naturalità: sono questi i valori che contraddistinguono i prodotti Orsadrinks.

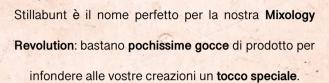
Siamo costantemente impegnati a garantire la qualità dei nostri prodotti finiti attraverso l'adozione di un sistema integrato di gestione della produzione e a migliorare la nostra offerta attraverso la ricerca e la continua innovazione.

Anno dopo anno, arricchiamo infatti la nostra gamma di prodotti con nuovi gusti, al fine di soddisfare e superare le aspettative dei nostri clienti, fornendo soluzioni per ogni occasione, dal mattino fino a tarda notte.



STILLABUNT è il termine classico latino usato per descrivere una "piccola goccia d'acqua" oppure una "lacrima", tanto piccola quanto miracolosa.









MARCO CALDONE

Brand Ambassador Orsadrinks

Marco Caldone ha iniziato a lavorare nel settore dei drink nel 1994 e poi come barman nel 1996. Si è formato lavorando con persone influenti in tutto il mondo: Regno Unito, Francia, Spagna, Belgio, Germania, Qatar e molti altri paesi!

Oggi è il proprietario de La Maison du Barman (Parigi) ed anche proprietario e direttore generale di BarConsultingArt (Parigi).

Grazie ai suoi oltre 20 anni di esperienza e alla sua profonda conoscenza del settore dei cocktail, dei ristoranti e dell'ospitalità, ha fornito un importante supporto al reparto di ricerca e sviluppo di Stillabunt nella creazione del Magic Velvet e dei Bitter.

BITTER

I bitter sono **miscele aromatiche** naturali grazie alle quali è possibile creare cocktail con un gusto raffinato, intenso e sorprendente.

Come suggerisce il nome, i bitter conferiscono una nota amara, ma possono anche aggiungere un tocco di dolcezza e complessità. Se combinate, queste caratteristiche danno vita ad una bevanda infinitamente più interessante.

L'aggiunta di questa sensazione a un profilo gustativo che si basa su altri sapori primari, ne approfondisce il carattere, creando un'esperienza di consumo unica.

Start believing Magic is real





BITTER

Il viaggio inizia con la selezione dei migliori chicchi di caffè 100% arabica, che vengono attivati a 90 °C.

Dopo la filtrazione, infondiamo note fruttate di fragola, arancia e cocco, per finire con un tocco amaricante di corteccia e radici.

Bean Fashioned

10ml ODK Syrup Tonka Bean • 50ml Bourbon

• 15ml Frangelico • 10 gocce Stillabunt Coffee
Bitter

Southern Sour

30ml ODK Syrup Amaretto • 30ml Liquore alla pesca • 25ml ODK Lemon juice 100% NFC • 10ml ODK Syrup Zucchero bianco • 8 gocce Stillabunt Coffee Bitter • 5 gocce Stillabunt Magic Velvet



BITTER CHOCOLATE

L'aroma naturale del cioccolato arricchito da note di vaniglia e fava tonka, impreziosito dal tocco amaro del cacao.

Scotchoco

50ml blended malt Scotch Whisky • 25ml ODK

Lemon juice 100% NFC • 15ml ODK Syrup

Orzata • 8 gocce Stillabunt Chocolate Bitter •

3 gocce Stillabunt Magic Velvet

Ciok, Si Beve

50ml Tequila • 20ml ODK Lime juice 100%

NFC • 20ml ODK Fruity Mix Ananas • 8 gocce

Stillabunt Chocolate Bitter • Top con soda



BITTER TONKABEAN

Il nostro bitter alla Fava Tonka vi trasporta istantaneamente nell'atmosfera della foresta amazzonica.

Un perfetto equilibrio tra dolcezza e amarezza, che sprigiona tutte le caratteristiche distintive di questo magico legume: dall'inebriante sapore di vaniglia, con forti note di cioccolato e caffè, ma anche magnolia e sandalo, impreziosite dal sentore dolceamaro di mandorla e miele.

Tonka Daq

50ml Rum • 15ml Miele • 25ml ODK Lemon juice 100% NFC • 5 gocce Stillabunt Tonka Bean Bitter

Tonka

20ml Rum Ambré • 20ml Vermouth rosso • 20ml Campari • 8 gocce Stillabunt Tonka Bean Bitter •



BITTER Y U Z U

Una varietà di agrumi giapponesi, rinomata per il suo gusto unico: aspro come il pompelmo, acido come il limone, ma con note più dolci simili a quelle di un mandarino, seguite da sfumature floreali, che conferiscono una grande freschezza al finale. L'unicità del profumo di Yuzu aggiungerà un tocco di raffinatezza alle vostre creazioni.

Yuzu Collins

50ml Gin • 20ml ODK Lemon juice 100% NFC

• 10ml ODK Syrup Violetta • 8 gocce Stillabunt

Yuzu Bitter • Top con Alpine Selvatiq soda

Yuzu Tonic

50ml Gin • Top com Malafemmena Lemon tonic

· Spuma allo Stillabunt Yuzu Bitter · Scorza di

limone



BITTER BURLESQUE

Il Bitter Stillabunt Burlesque è caratterizzato dal profumo floreale distintivo dell'ibisco, con una nota acida di frutti rossi e sentori amari e speziati. Gli amanti della freschezza e dei sapori pieni e decisi rimarranno immediatamente incantati.

Burlesque Aperitivo

25ml Tequila • 50ml Pampelle • 20ml ODK Lime juice 100% NFC • 5 gocce Stillabunt Burlesque Bitter • Top con Malafemmena Grapefruit soda

Burlesque Negroni

20ml Gin • 20ml Cynar • 20ml Campari6 gocce Stillabunt Burlesque Bitter •Essenza alla menta



BITTER LICORICE

Una miscela perfettamente equilibrata e versatile. L'aroma dolceamaro della liquirizia, con i suoi sentori di arancia e anice, conferisce forti note balsamiche che, tuttavia, non mascherano le note agrumate più amare che emergono con forza nel finale.

Licorice

40ml Vodka • 30ml Liquore alla pesca • 20ml

ODK Lemon juice 100% NFC • 10ml ODK Syrup

Zucchero bianco • 10 gocce Stillabunt Licorice

Bitter • Finish con vino frizzante



BITTER T I K I

Un bitter complesso, dedicato agli amanti dei sentori caraibici, con note esotiche e speziate ed un tocco di dolcezza agrumata.

Tiki Soda

50ml spiced Rum • 25ml ODK Lime juice 100%

NFC • 15ml ODK Syrup Banana • 8 gocce

Stillabunt Tiki Bitter

Italian Tiki

60ml Montenegro • 25ml dark Rum • 25ml
ODK Lime juice 100% NFC • 15ml ODK Syrup
Falernum • 60ml Succo di Ananas •10 gocce
Stillabunt Tiki Bitter



BITTER OAK SMOKE

Il bitter Stillabunt Oak Smoke ricorda un whisky torbato, con note legnose e affumicate.

Una scelta eccellente per ricette ricche di personalità!

Oak Smoke

50ml Bourbon • 12,5ml ODK Syrup Zucchero

bianco • 8 gocce Stillabunt Unde Viginti Bitter•

5 gocce Stillabunt Oak Smoke Bitter



BITTER DOC FIRE

Un bitter amaro e piccante, evocativo di pepe e peperoncino, abilmente bilanciato con il sapore della papaya, che aggiunge un tocco di morbidezza.

Una miscela elaborata, destinata a coloro che amano i sapori forti, senza rinunciare alla giusta dose di dolcezza. Eccellente per tutti i tipi di miscelazione, ma soprattutto per le creazioni latino-americane!

DOC FIRE

40 ml Tequila • 20 ml ODK Lime 100%

NFC • 15 ml ODK Fruity Mix Pompelmo • 5

gocce Stillabunt Doc Fire Bitter • Top con

Malafemmena Pink Grapefruit Soda • Sparkling

finish



BITTER LAVENDER

Il vivace aroma floreale della lavanda, con sentori di eucalipto e morbide note erbacee e legnose.

I profumi dolci di questo bitter avvolgeranno il vostro cocktail con un bouquet inconfondibile, per una freschezza ed un'eleganza che entusiasmeranno le vostre papille gustative.

Lavender Sour

50ml Gin • 20ml ODK Lemon juice 100% NFC •

20ml ODK Fruity Mix Lychee • 8 gocce Stillabunt

Lavender Bitter • 4 gocce Stillabunt Magic Velvet

Lavender Sparkle

10ml ODK Syrup Zucchero bianco • 10 gocce

Stillabunt Lavender Bitter • 50ml Cognac • Top

con Champagne



ORSADRINKS

ITALIAN BEVERAGE SUPPLY COMPANY

Orsa Drinks Srl Via Marconi, 115 12030 Marene CN info@stillabunt.it

www.stillabunt.it





stillabunt_cocktail

ORSADRINKS

ITALIAN BEVERAGE SUPPLY COMPANY





