



Gin – Olasz eredet?

Olasz szerzetesek már 1050-ben készítettek gin-t

- XI. század közepe
- Amalfi partjai
- Ginepro = boróka



Terroir - Olasz gin

Amalfi régió: Nápoly alatt, Salerno-tól Sorrentó-ig húzódó tengerpart, ahol a világ legjobb minőségű citrusai teremnek.

70-ben, a Római Birodalom korában érkeztek a citrusültetvények Itáliába a Közel-Keletről; 1537-ben Cosimo De Medici a világ legnagyobb citrus-gyűjteményét hozta létre (először parfümöt gyártottak belőle)



Vergnano család



A Vergnano család, Carlo, Piera és Rita, akik:

- Évszázados, családi lepárlási hagyományt folytatnak
- Évezredes eredetű, helyi ginkészítést újítottak meg

Lepárlómesterek

Denis Muni & Beppe Ronco



Csak olasz alapanyagok

Boróka Toszánából



Olasz termesztésű
és lepárlású tiszta
gabonaszesz (búza)



Olaszország legtisztább **ásványvíze**
– a Monviso hegyi forrásból



Vérnarancs Sziciliából



Citrom Amalfi partjáról



Olasz
rebarbara



Pink Grapefruit Sziciliából



Az intenzív citrusosságot úgy érik el, hogy a citromhéjat alkoholos áztatás (macerálás) után kipréselik, ezt a természetes kivonatot adják a fűszernövényekhez, majd lepárolják

Vákuum desztilláció

3-4 órán keresztül
60 fokon

Az alacsonyabb hőmérsékleten desztillálás lehetővé teszi a finom, lágy aromák felfogását



Hamisítatlan olasz

G.Q.D.I. Gin di QUALITÀ DISTILLATO in Italia

Azzuro

Glutén mentes



Malfy Originale



Boróka

Citromhéj

Koriander

Cassia kéreg

Angelika gyökér

Édesgyökér

Grapefruit héj

Malfy con Limone



Boróka

Citromhéj és olajok

Koriander

Cassia kéreg

Angelika gyökér

Nőszirm gyökér

Édesgyökér

Narancshéj

Grapefruit héj

Malfy con Arancia



Boróka

Narancshéj

Koriander

Cassia kéreg

Angelika gyökér

Édesgyökér

Citromhéj

Grapefruit héj

Malfy Rosa



Boróka

Pink grapefruit héj és olajok

Rebarbara

Koriander

Cassia kéreg

Angelika gyökér

Nőszirm gyökér

Édesgyökér

Citromhéj

Narancs héj



MALFY ORIGINALE GIN & TONIC

A tengerparti hangulathoz!
Szép adag MALFY Originale
jégre töltve, prémium tonic,
szelet lime-al díszítve



MALFY CON
LIMONE & TONIC
A házi kedvenc.
Szép adag MALFY
Con Limone jégre
töltve, prémium
tonic, szelet
(olasz!)
citrommal
díszítve



LA BELLA VISTA
2 rész MALFY
Con Arancia jégre
töltve, 3 rész friss
pink grapefruit
juice, 1 spricc
szóda, szelet
(szicíliai!)
narancssal
díszítve



PINK LEMONADE
2 rész MALFY Gin
Rosa és 1 rész
(Sorrento-i!)
limoncello jégre
töltve, 3 rész
szóda, szelet
lime-al és szem
málnával díszítve



GIN ROSA
MARTINI
Rázz össze jéggel
MALFY Gin Rosa-
t és olasz
vertumo-ot,
töltsd martini
pohárba, díszítsd
szelet lime-al

“MALFY

– egy álom vakáció az Amalfy parton –
a G&T-odat kortyolva bámulod az óceánt...”





Pernod Ricard Hungary
BAR ACADEMY

5 perc gin történelem: <https://youtu.be/QCOmwH7qV-I>
Malfy: <https://youtu.be/PbX-V-giXwg>