



ACQUA ARMANI



ES

Giorgio Armani diseñó este agua premium para sus hoteles y restaurantes propios, pero ahora tienes la oportunidad de disfrutarla en exclusiva. Como su moda, su agua "oligominerale" baja en contenido de minerales y baja en sodio.

Embotellada en La Fuente Del Sol, en Lombardía junto al Lago Di Como, respetando el medio ambiente y en cumplimiento total de los más estrictos estándares de higiene y controles de calidad.

Disponible con gas y sin gas 33cl y 75cl no ret. Su gas no está inyectado, es natural.

EN

Giorgio Armani designed this premium water for its own hotels and restaurants, but now you have the opportunity to enjoy it exclusively. Its water "oligominerale", as its fashion, low in mineral content, and low in sodium.

Bottled in La Fuente Del Sol, in Lombardy next to Lago Di Como, respecting the environment and in total compliance with the strictest hygiene standards and quality controls

Available with gas and without gas 33cl and 75cl not ret. His gas is not injected, it's natural.



Aceite Virgen Extra Agricultura Ecológica

BÉCQUER DE LEYENDA

Variedades

Arbequina y Tosca

“Bécquer de Leyenda” es un aceite de oliva Virgen Extra de agricultura ecológica, procedente de los olivos propios heredados de sus ancestros. Es extraído de las mejores variedades de oliva: La Arbequina y la Tosca. La Arbequina es una variedad propia del valle del Ebro debido a su gran resistencia a las bajas temperaturas. A través de esta oliva se extraen aceites suaves, ligeros, delicados y dulces. Presentan un olor afrutado fresco; además, amargan y pican nada o casi nada y la nota de astringencia no aparece nunca.

La Tosca es una variedad que también resiste muy bien al frío; proviene de la zona de la Toscana en Italia, donde se produce uno de los aceites más importantes del mundo. Madura varias semanas antes que la Arbequina. El perfil del aceite elaborado con este tipo de oliva es muy afrutado, donde predomina el verde-fresco de la hoja, hierba y alcachofa combinadas con matices especiados y hierba aromática. Es un aceite muy equilibrado y persistente en boca. El aceite “Bécquer de Leyenda” está catalogado como un aceite artesano y de gran calidad, obtenido directamente de aceitunas y solo mediante procedimientos mecánicos, por lo que tiene un alto valor nutricional.

Para conservar todo su aroma y sabor ha sido envasado sin filtrar por lo que puede aparecer un pequeño poso que certifica su autenticidad de producto natural y artesano.

Cata

Aroma frutado, verde intenso con mucha complejidad; notas de manzana, monte bajo, tomillo, romero y final agradable de almendra madura. En boca se muestra elegante, entrada fresca con suave amargo y ligero picante con un final armónico y equilibrado.





CANNABIS SATIBASQUE

AROMATIC BITTER

SATIBASQUE® Aromatic Bitters nace con el objetivo claro de hacerse un hueco en las barras más exigentes. Con una gama inicial de 4 sabores auténticos; Lemon Meyer (10), Orange Blossom (27), Ginger Root (52) y Cherry Burlesque (69) y la raíz de cannabis sátiva como elemento diferenciador, los Basque Moonshiners seguimos innovando reinventando el mundo de los bitters y aportando valor al sector de la mixología.



Lorenzo Prestamero (1733-1817) nos enseñó el camino del cultivo del cannabis en Álava, y los Basque Moonshiners recogemos el testigo para elaborar bitters aromáticos de la más alta calidad.