

ALTA QUALITÀ COSTANTE DAL 1821

ВЫСОКОЕ КАЧЕСТВО НЕИЗМЕННО С 1821 ГОДА



LUXARDO[®]





РЕГИОН ВЕНЕТО



Производственные мощности Luxardo расположены в регионе Доломитовых Альп провинции Венето.

Регион Венето занимает второе место в Италии по выпуску вина, вермутов и ликеров.

Говоря о Венето нельзя забывать, что лучшая граппа производится именно здесь

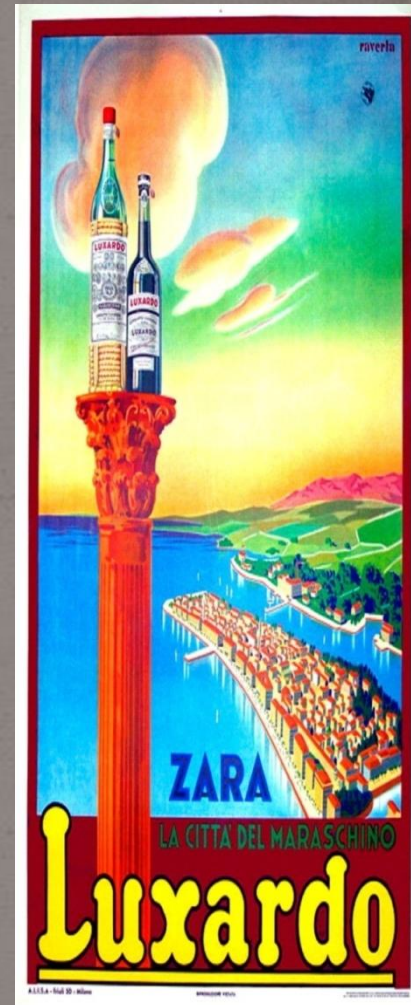
Столицей Венето считается Венеция - город романтических мостов и изумительных площадей

ИСТОРИЯ LUXARDO



Компания Luxardo, основана в 1821 году.

Ведущий итальянский производитель ликеров, представляющий самый широкий ассортимент напитков.



ЛИКЕР – ЭЛИКСИР ЖИЗНИ



- В Средние века ликер – это ароматный, полезный для здоровья, напиток из спиртованных фруктовых и ягодных соков, настоев душистых трав, кореньев, пряностей
- Позже ликеры стали подслащивать, чтобы было приятнее пить



LUXARDO MARASCHINO



Maraschino — бесцветный сухой фруктовый ликер, изготавливаемый из мараскиновой вишни, измельчаемой вместе с косточкой для придания напитку вкуса горького миндаля

- Первое производство открыл коммерсант Джироламо Люксардо в 1821 году, в портовом городе Задаре в Хорватии.







LUXARDO MARASCHINO



- 20 000 великолепных вишневых деревьев сорта Мараска, принадлежащих компании Люксардо в провинции Падуа
- Компания Luxardo - бесспорный лидер по производству Maraschino в мире – на ее долю приходится 85% рынка

It Takes
**FOUR
YEARS**
To Make
LUXARDO
MARASCHINO LIQUEUR



The recipe & process has not changed since 1821



STEP 1

HARVEST LUXARDO MARASCHINO
CHERRY SOLID COMPONENTS
(PITS, LEAVES, STEMS, SKINS).
MACERATE WITH ALCOHOL FOR
3 YEARS IN LARCH WOOD VATS.



STEP 2

DISTILL THE MACERATION
IN A COPPER POT STILL.



STEP 3

AIR THE SPIRIT FOR 1 YEAR
IN FINNISH ASH WOOD.



STEP 4

ADD SUGAR, WATER, AND BOTTLE IN THE
LUXARDO SIGNATURE STRAIN WRAPPED
GREEN BOTTLE.



Four Years



U.S.
PRESIDENT
ELECTED



ONE COUNTRY
WINS THE
WORLD CUP



FOUR WOMEN
CROWNED
MISS UNIVERSE



SUMMER &
WINTER OLYMPICS
PLAYED



BACHELORS
DEGREE EARNED



ALCOHOL CONTENT: 40% ALC/VOL (80 PROOF)
IMPORTED BY ANHEUSER-BUSCH, ST. LOUIS, MO. © 2014



INFUSO 96

Infusione 96%
Foglio n. 358 del 18.7.03

2504-1950

XD







ПОДАЧА LUXARDO MARASCHINO



- В чистом виде со льдом
- С кофе и мороженым
- В кулинарии – при приготовлении десертов, выпечки, заправки фруктовых салатов
- Незаменимый компонент многих коктейлей.

Коктейль «Цветущий остров»

- Ликер Luxardo Maraschino 25 мл
- Серебряная текила 40 мл
- Сахарный сироп 10 мл
- Апельсиновый сок 50 мл
- Гранат 240 гр.
- Коктейльная вишня красная

Компания Luxardo кроме материальной базы, обладает богатой историей.



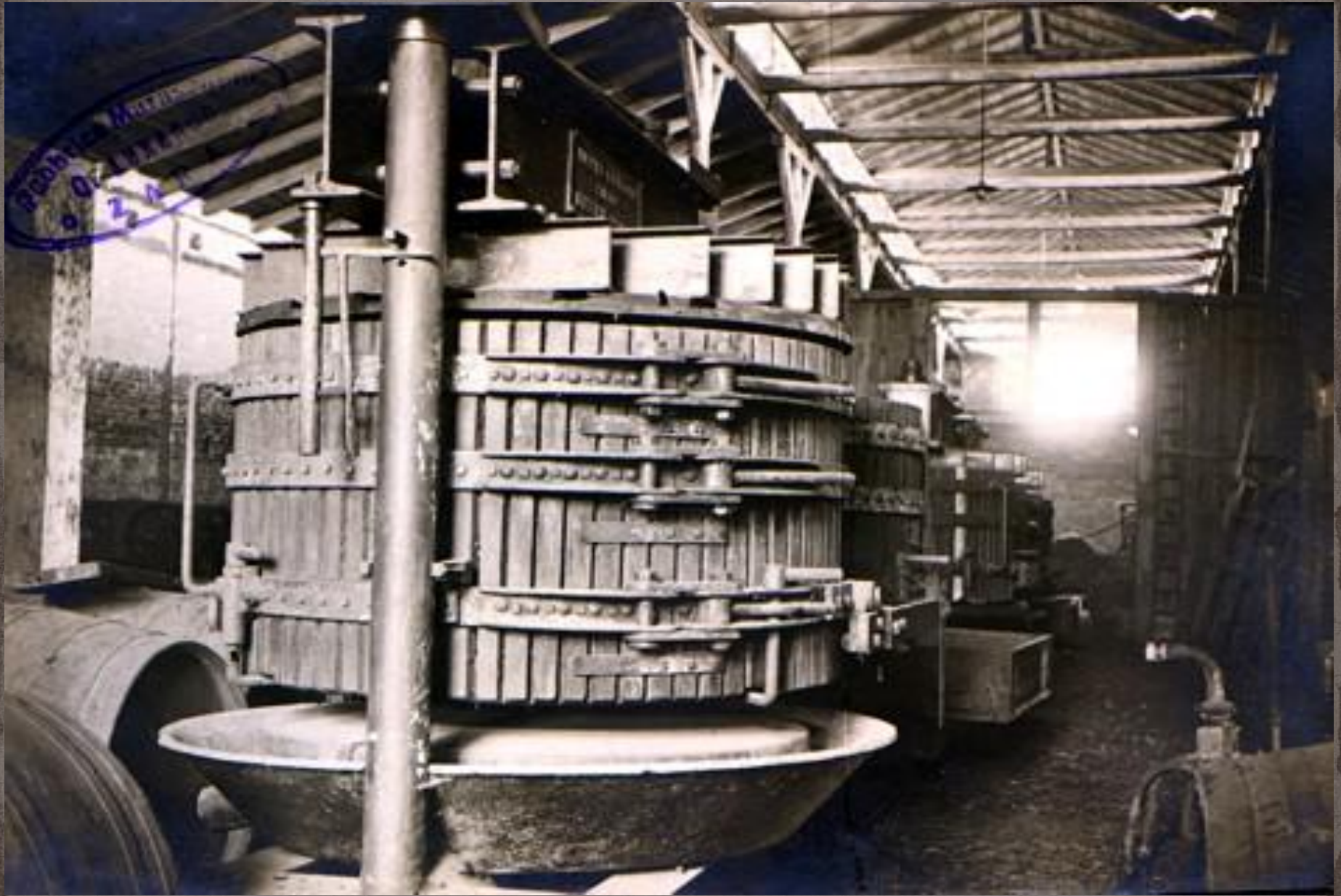
В 1817 году в портовый город Zara на далматинском побережье прибыл представитель консульства Королевства Сардинии Girolamo Luxardo со своей семьей. И возможно не было бы сейчас этой компании, не займись жена Джироламо Люксардо, Мария Каневари изготовлением домашних ликеров. В то время виноделие в домашних условиях было общепринято. Особый интерес вызывал у Марии ликер, производимый со средневековых времен в женских монастырях. "Сладкая наливка Мараскино", которую готовила женщина была высокого качества. Хобби переросло в искусство и вызвало интерес серьезных знатоков ликеров.

Семейное предприятие



Частное семейное предприятие росло и развивалось. В 1913 году появляется один из самых больших во всей Австро-венгерской Империи завод по производству алкогольной продукции. После первой мировой войны местечко Zara стало территорией Королевства Италии, а завод Luxardo - одним из важнейших отраслевых предприятий и гордостью итальянцев.







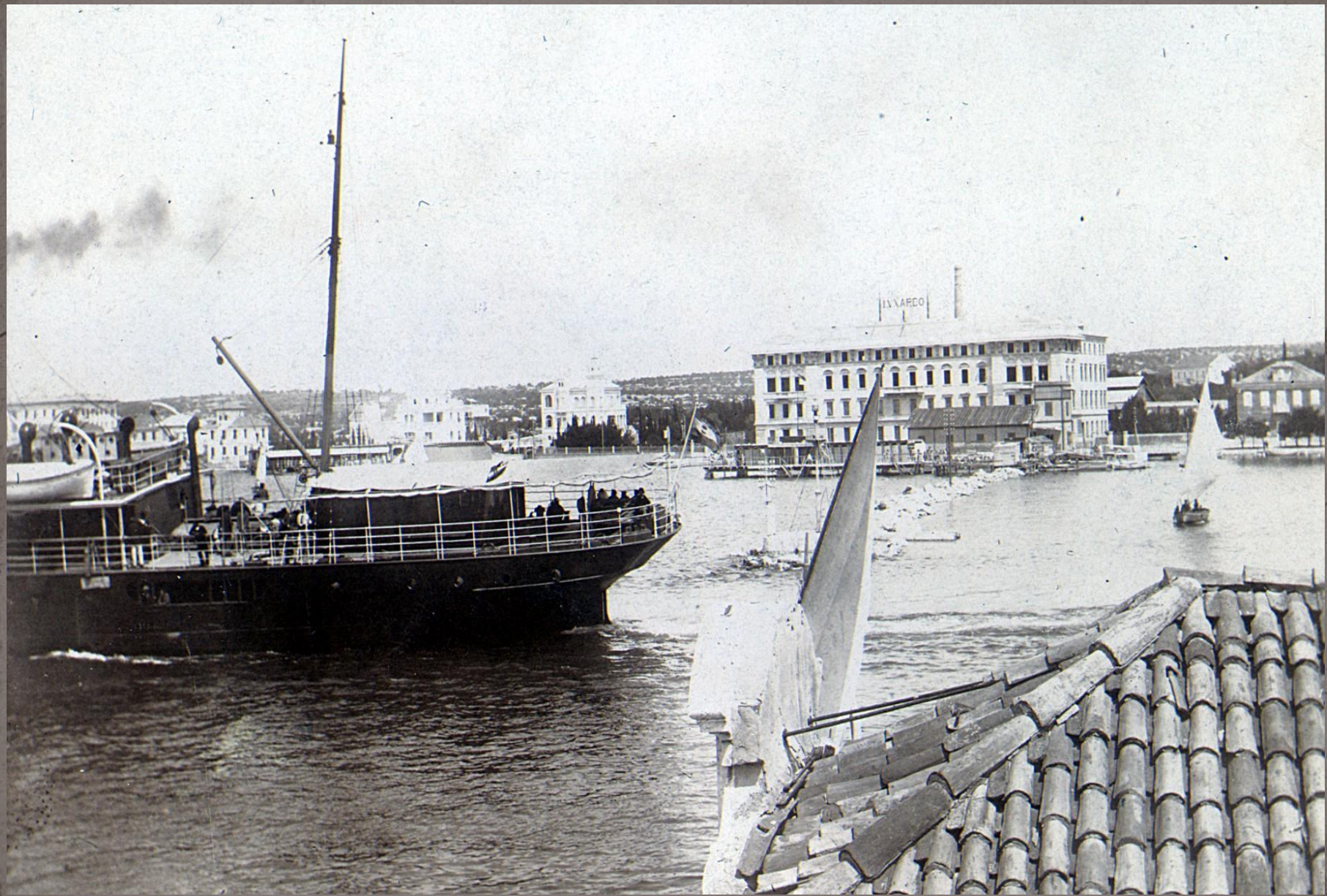
Fabbrica M...
O. LUXARDO
O. ZARA





Fabbrica Maraschino
G. LOZARDO
ZARA

















SAMBUCA DEI CESARI C276 PO. NO. 52210-1167 ST. ALBERT. ALBERTO L.300151P. N° 11134. I. 141 +510008 6		SAMBUCA DEI CESARI C277 PO. NO. 52210-1167 ST. ALBERT. ALBERTO L.300151P. N° 11134. I. 141 +510008 6	
SAMBUCA DEI CESARI C276 PO. NO. 52210-1167 ST. ALBERT. ALBERTO L.300151P. N° 11134. I. 141 +510008 6	SAMBUCA DEI CESARI C269 PO. NO. 52210-1167 ST. ALBERT. ALBERTO L.300151P. N° 11134. I. 141 +510008 6	LUXARDO SAMBUCA DEI CESARI GIROLAMO LUXARDO LANGHEVAL +510008 6	LUXARDO SAMBUCA DEI CESARI GIROLAMO LUXARDO LANGHEVAL +510008 6
LUXARDO SAMBUCA DEI CESARI GIROLAMO LUXARDO LANGHEVAL +510008 6	LUXARDO SAMBUCA DEI CESARI GIROLAMO LUXARDO LANGHEVAL +510008 6	SAMBUCA DEI CESARI C276 PO. NO. 52210-1167 ST. ALBERT. ALBERTO L.300151P. N° 11134. I. 141 +510008 6	SAMBUCA DEI CESARI C277 PO. NO. 52210-1167 ST. ALBERT. ALBERTO L.300151P. N° 11134. I. 141 +510008 6







Luxardo Limoncello

ЛИКЕР ЛИМОНЧЕЛЛО

- Крепость: 28%
- Объем: 0,5; 0,75л.
- Limoncello Luxardo – производится путем настаивания сицилийских лимонов без сердцевины на спирту от 3 до 5 дней.
- Можно сказать, что это алкогольный лимонад - простой и одновременно изысканный напиток, вкус лета, заключенный в бутылку.



ПОДАЧА LUXARDO LIMONCELLO



- в чистом виде сильно охлажденным
- со льдом, в качестве дижестива
- с фруктовыми салатами, мороженым и клубникой
- с игристым вином или минеральной водой
- в разнообразных коктейлях

Коктейль «Огуречный кулер»

- Джин 50 мл
- Limoncello Luxardo 50 мл
- Плоды личи 5 шт.
- Содовая 10 мл
- Лайм 20 гр.
- Огурец 85 гр.
- Мята 10 гр.

LUXARDO GIN

ЛЮКСАРДО ДЖИН

- Крепость: 37,5 %
- Объем: 0,75 л
- Итальянский джин, приготовленный по технологии Genever.
- Люксардо Джин превосходен в чистом виде и его тонкий вкус лучше не смешивать в коктейлях. Пейте его из стакана, наполненного льдом, добавьте лишь немного тоника и дольку лайма.
- Кроме того, попробуйте Люксардо Джин в составе классического коктейля Dry Martini.



SOUR APPLE LUXARDO

ЛИКЕР КИСЛОЕ ЯБЛОКО

- Крепость 15%
- Литраж 0,5 л
- Потрясающая смесь вкуса сладких и кислых зеленых яблок, которая безусловно взбодрит Вас!
- Ликер Кислое яблоко используется в коктейле Sour Apple Martini (Мартини Кислое Яблоко, или Appletini) в стиле, модном в Нью-Йорке. Все больше баров предлагают яблочный мартини в качестве хаус-коктейля.
- Представлен в элегантной матовой бутылке.



ПОДАЧА SOUR APPLE LUXARDO



- В чистом виде сильно охлажденным
- Appletini (с добавлением водки)

Luxardo Orange



Из морозильника в рокс
50 мл Luxardo Orange
Украсить - 1\8 апельсина

CHERRY

САНГУЭ МОРЛАККО ЧЕРРИ

Крепость 30%

Литраж 0,75 л

Эксклюзивный продукт от компании Люксардо – ликер из вишни сорта мараска – разновидность вишневого бренди. Получается из ферментированного сока вишни мараска, выдержанного в течение 2х лет в дубовых чанах.

Вишневый ликер от Люксардо из-за своего темно-красного цвета был назван необычным именем Сангуэ Морлакко (в переводе кровь Морлакко) поэтом Габриэлем Д'Аннунцио в 1919 году.

Ликеру присущ интенсивный опьяняющий аромат вишни мараска.

Вкус: полнотелый, очень округлый. Отличается от обычных вишневых бренди сверх- насыщенным вкусом вишни и удивительным послевкусием, что делает этот ликер потрясающим в комбинации с чистым шоколадом.

Ликер представлен в круглой именной бутылке с черной капсулой. На этикетке стоит подпись Д'Аннунцио как напоминание об авторе имени ликера.



A vintage advertisement for Sangue Morlacco-Cherry Brandy Liqueur. The central illustration depicts a man in traditional Morlacco attire, including a blue cap, a red and white patterned vest over a white shirt, and blue trousers with yellow floral patterns. He stands in a landscape with green hills and a blue sky, holding a rifle. To his left, a large bottle of the liqueur is displayed on a decorative stone pedestal. The bottle's label prominently features the name "LUXARDO" and "SANGUE MORLACCO LIQUEUR". The entire scene is framed by a decorative border of red cherries on green stems.

Costume di Morlacco, Stato Veneto

*Il liquore è per chi della Morlacco di Fano
 desidera Sangue Morlacco, Gabriele d'Annunzio*

SANGUE MORLACCO-CHERRY BRANDY LIQUEUR





F. BENZI
1981

INFUSO CHERO
14°
1995-19

F. BENZI
1981

INFUSO CHERO
14°
1995-19

F. BENZI
1981

INFUSO CHERO
14°
1995-19

F. BENZI
1981

INFUSO CHERO
14° 2003
30-05-03



LUXARDO

CHERRY

SANGUE MORLACCO

LIQUEUR

100% FRUIT
MADE IN ITALY
40% ALC/VOL (80 PROOF)
Liquore di Cereje
Cereje de Montebelluna
Cereje de Montebelluna

ПОДАЧА

SANGUE MORLACCO CHERRY



- в чистом виде комнатной температуры или со льдом в качестве дигестива
- со свежими ягодами (малиной, черникой, черной смородиной)
- в популярных коктейлях
- отличается от обычных вишневых бренди сверх - насыщенным вкусом вишни, что делает этот ликер потрясающим в комбинации с темным шоколадом! Рекомендуем попробовать!



Коктейль ананасовый

- 1) ананасовый сок 40мл
- 2) черри бренди 50мл
- 3) жидкие 22% сливки 30мл
- 4) апельсиновый сок 40мл

Luxardo Apricot



Главный приз в конкурсе на новый и самый инновационный итальянский ликер, состоявшейся в Риме в 1935 году.

На бутылке отражена надпись “Liquore della Lupa” и герб города Рима , lupa - это самка волка и символ Рима.

THE LADY WHISPER



- 30 мл Aged Rum
- 30 мл Whiskey
- 15 ml Luxardo Apricot Liqueur
- 15 ml Luxardo Cherry “Sangue Morlacco” Liqueur
- 2 dashes Bitters
- Способ приготовления – шейк
- Стакан - рокс
- Украсить вишней Мараска и лимонной цедрой

CLUB MED



- 22.5 ml Luxardo Apricot Liqueur
- 22.5 ml Grappa Euganea
- 22.5 ml ликер Личи
- 60 ml белого вина
- 60 ml содовой
- Кусочки льда
- Способ приготовления - шейк 1-4 ингредиентов
- Стакан - Old fashion
- Украшение – зелень тархуна (эстрагона), слайсы абрикоса

ANGEL FACE



- 30 ml Luxardo Apricot Liqueur
- 30 ml Calvados
- 30 ml Luxardo Gin
- Способ приготовления – шейк
- стакан – охлажденная мартинка
- Украсить коктейльной вишней, края бокала – лимонное масло
-

EL CORTEZ



- 30 ml Luxardo Apricot Liqueur
- 30 ml 100% de Agave Tequila Reposado-style
- 60 ml dry White wine
- Кубики льда
- Способ приготовления – шейк
- Стакан – винный бокал

Luxardo Amaretto

ЛИКЕР АМАРЕТТО

- Крепость: 28%
- Объем: 0,75 л.
- В 1525 году художник Бернардино Луини, ученик Леонардо да Винчи, начал роспись фрески в монастыре Санта-Мария-делла-Грация в Саронно. В качестве модели для образа Мадонны ему позировала вдова хозяина гостиницы, где он остановился. Художник полюбил эту женщину, и, когда настал день разлуки «мадонна» подарила своему возлюбленному пару ящичков ликера с ароматом горького миндаля, изготовленного ею собственноручно из плодов абрикоса. Ликер назвали Амаретто.
- Оригинальная бутылка - «его визитная карточка». Мастера стеклодувы острова Мурано придумали эту уникальную форму, чтобы даже на ощупь в темноте можно было определить, что вы льете себе бокал именно этот любовный эликсир.





LUXARDO

Amaretto
di Saschiro
LIQUORE
Prodotto in Italia - Prodotto in Italia
30% vol. 750 ml

Amaretto
di Saschiro
LIQUORE
Prodotto in Italia - Prodotto in Italia
30% vol. 750 ml

ПОДАЧА LUXARDO AMARETTO



- в чистом виде, со льдом
- можно добавлять в кофе, мороженое и десерты
- в составе разнообразных современных коктейлей

Коктейль «Королевское искушение»

- Luxardo Amaretto 20мл
- Кофейный ликер 20мл
- Дынный ликер 10мл
- Сливки 33% 30мл
- Какао порошок 1гр

Luxardo Espresso



Douille Coffe

1\3 самбука кофе

1\3 эспрессо Люксардо ликер

1\3 густых сливок (примерно 30 %)

Способ приготовления – шейк со льдом

Стакан – Hurricane, наполненный льдом

Украсить целыми зернами кофе

Граппа Euganea Luxardo

ГРАППА ЭУГАНИЯ

- Крепость: 40 %
- Объем: 0,75 л.
- Граппа Euganea – невыдержанная граппа, традиционный напиток итальянских фермеров, который в наше время стал продуктом высокого класса и стиля.
- Граппа представляет собой дистиллят, изготовленный из наиболее ценной виноградной выжимки Каберне и Мерло, выращенных на Эуганийских холмах, недалеко от Торреллы, в регионе Венето. Выжимка обрабатывается облегченным прессом, сохраняя свежесть, и дистиллируется таким образом, чтобы минимизировать окисление и максимально передать оригинальный вкус и аромат.
- получается в результате двойной перегонки в кубе брожения виноградной мезги
- выдерживается в бочках из лимузенского дуба или лесной вишни
- оригинальная бутылка - плетенка привлекает внимание покупателей



ПОДАЧА GRAPPA EUGANEA LUXARDO



- В чистом виде при комнатной температуре или со льдом
- Можно добавлять в эспрессо, такое кофе называется Caffè Corretto
- В разнообразных коктейлях

Коктейль «Бостонский вечер»

- Grappa Euganea 30мл
- Мандариновый сироп 20мл
- Гранат 10мл
- Лимонный сок 10мл

LUXARDO TRIPLUM TRIPLE SEC ORANGE

ТРИПЛУМ ТРИПЛ СЕК

- Крепость 39 %
- Литраж 0, 75 л
- **Триплум** – это классический Трипл сек, дистиллируемый компанией Люксардо, которая следует оригинальному рецепту производства с первой половины 19 века.
- Название «Трипл сек» означает ликер, полученный из дистиллированных сушеных корочек трех видов цитрусовых – преимущественно кюросао (горький апельсин) вместе со сладкими апельсинами и мандаринами. В рецепт от Люксардо включены также другие ингредиенты: высушенные апельсиновые цветы (загара), мята, вербена.





ARANCIO

ARANCIO-DOLCE

Luxardo

Luxardo



ПОДАЧА TRIPLUM TRIPLE SEC



- в качестве дигестива чистым или со льдом
- для приготовления кондитерских изделий и сладостей
- в популярных коктейлях, например, Маргарита, Космополитен, Дайкири
- превосходно сочетается с шоколадом

Коктейль «Конка Д'Оро»

- Luxardo Triplum Triple Sec Orange 20 мл
- Ликер Luxardo Maraschino 30 мл
- Джин 30 мл

LUXARDO MINT LIQUEUR

МЯТНЫЙ ЛИКЕР

- Крепость 27%
- Литраж 0, 75 л
- В состав этого ликера входят мятное масло и ментол – компоненты, которые получают из листьев мяты перечной. Этот напиток относится к крепким ликерам, и поэтому может быть рекомендован тем, кого привлекает невероятное ощущение свежести, которое возникает от употребления этого ликера.
- Его мятный вкус очень приятен и отличается от всех продуктов с подобным вкусом тем, что не жжет, а приятно освежает. Насыщенный зеленый цвет и ярко выраженный аромат ликера безусловно не оставят вас равнодушными!
- Подавайте ликер прохладным, но не холодным, чтобы не погасить присущие ему мятные нотки.



ПОДАЧА LUXARDO MINT LIQUEUR

- охлажденным в чистом виде или со льдом
- является популярным ингредиентом в разнообразных коктейлях, особенно слоистых



Коктейль «Мираж»

- Luxardo Mint Liqueur 15мл
- Ликер Айриш Крим 15мл
- Luxardo Triplum Triple Sec Orange 15 мл
- Ликер Егермейстер 10мл



*Наслаждение
ликером –
привилегия
людей с тонким
обонянием и
вкусом!...*

СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!

Заходите на наш сайт

www.a-spirits.ru

Ждем Вас в наших группах

vk.com/newgenerationalcohol

facebook.com/newgenerationalcohol