

BOTÁNICOS TRADICIONALES Y ENDÉMICOS DE CHILE

GIN PROVINCIA[®]

MANDARINA



The Gin Guild[®]
Member



• LIBRE DE GLUTEN • SIN AZÚCAR AÑADIDA •
• SIN INGREDIENTES DE ORIGEN ANIMAL •

NO SE AGREGAN AZÚCARES
O ESENCIAS DESPUÉS DE LA DESTILACIÓN

La mandarina es cosechada al comienzo del desierto de Atacama, donde se mantienen las antiguas mandarinas Murcott, más amargas y complejas que han sido cortadas ya que tienen un perfil menos comercial por ser más amargas y tener pepas.

Exportamos a: Italia y Francia



GIN PROVINCIA[®] MANDARINA



The Gin Guild[®]
Member



NARANJA
VALENCIA



KUMQUAT



CLEMENTINAS



MANDARINAS

✦ BOTÁNICOS / 10 botánicos escogidos.

Enebro, coriandro, mandarina murcott, clementina, kumquat, naranja, raíz de angélica, pimienta negra, albahaca y lavanda.

✦ ALCOHOL BASE / Destilado de maíz de 96 % Alc/ vol con 5 destilaciones previas.

✦ AGUA / Agua de vertiente de origen glaciar.

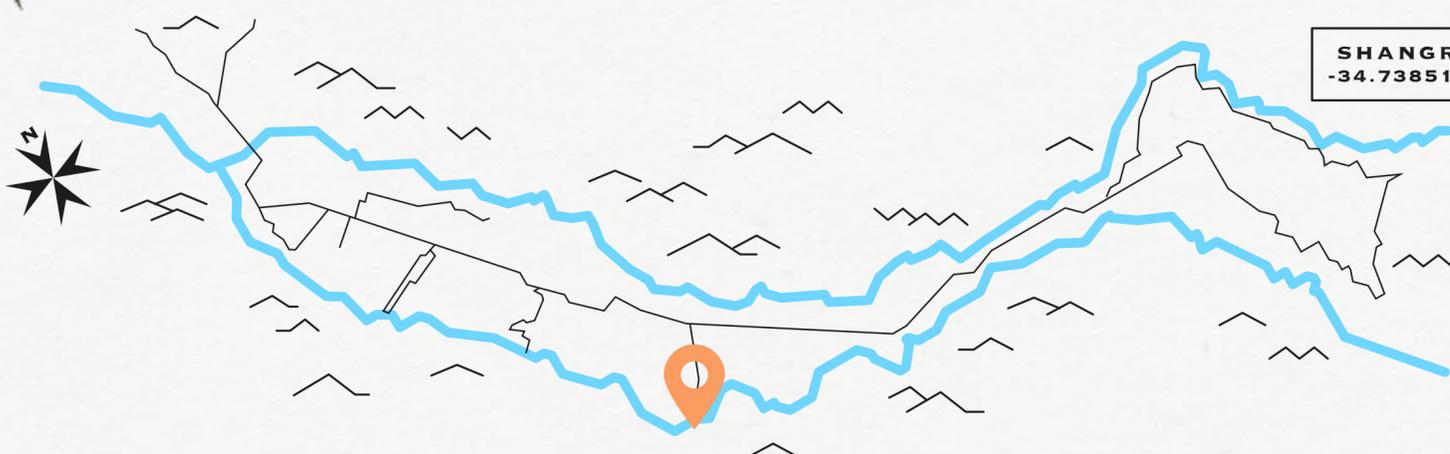
Glaciar Universidad, VI Región, Chile.

✦ PROCESO DE DESTILACIÓN /

Los botánicos cítricos son destilados en forma separada por arrastre de vapor en el gin basket y luego son mezclados.

El kumquat es destilado en frío con un rotovapor.

✦ REPOSO / 1 mes en estanques de acero inoxidable con temperatura controlada.



SHANGRI-LA LODGE
-34.738510, -70.824983



GIN PROVINCIA[®] MANDARINA



Para un Gin&tonic perfecto, en una copa poner entre 5 a 6 cubos de hielos, con la ayuda de una cuchara de bar, incorporando los hielos por unos 10 segundos y retiramos el exceso de agua con ayuda de un colador. Introducimos 60 ml de Gin Provincia Mandarina en nuestra copa con la ayuda de un jigger.

Agregamos 200 ml de Indian Tonic Water, nuevamente incorporamos ingredientes con una cuchara.

Para decorar y aportar aroma a nuestro cóctel, piel de naranja. Si quieres aportar frescura, un penacho de menta fresca y una rodaja de naranja funcionan bien.



✦ ESPRESSO MANDARINA ✦

METODO: AGITADO Y DOBLE COLADO | COPA COUPE / MARTINI
SIN HIELO | GARNISH: 3 GRANOS DE CAFÉ

GIN PROVINCIA MANDARINA	60ML
LICOR DE CAFÉ.....	30ML
ESPRESSO.....	1 SHOT
SYRUP SIMPLE	15ML



✦ MANDARINA SOUR ✦

METODO: AGITADO Y DOBLE COLADO | COPA COUPE / MARTINI
SIN HIELO | GARNISH: ZEST DE NARANJA O PERFUME DE NARANJA

GIN PROVINCIA MANDARINA	60ML
JUGO DE LIMÓN.....	30ML
SYRUP SIMPLE	30ML
CLARA DE HUEVO	15ML



✦ NEGRONI MANDARINA ✦

METODO: ESCANCIADO | VASO ROCKS | HIELO: CUBO
GARNISH: ZEST DE NARANJA O NARANJA DESHIDRATADA

GIN PROVINCIA MANDARINA	45ML
CAMPARI.....	45ML
VERMÚT ROSSO	45ML

