AFTER DINNER

BY BEPI TOSOLINI

BAETEN
VINOPOLIS SINCE 1935

HET BAETEN TEAM

Als familiebedrijf dragen wij de waarde van familie hoog in het vaandel. Dit uit zich in zorgvuldig geselecteerde topwijnen & distillaten bij familiebedrijven.

Graag laten we u kennismaken met de selectie spirits van Distilleria Bepi Tosolini en de verschillende mogelijkheden hiermee. Alles om u of uw klanten te laten genieten van deze topproducten tijdens het after dinner moment.

Met vrienden, aan de familietafel of op restaurant. Er is altijd een goede reden om voor Bepi Tosolini te kiezen!

we care about your wine and more

PRIJS- EN LEVERINGSVOORWAARDEN

- Gratis levering vanaf €300.
- De prijzen (BE) zijn exclusief BTW en accijnzen
- Onze prijzen zijn onderhevig aan uit overmacht voortvloeiende prijsverhogingen of wijzigingen van taksen of plotselinge wijzigingen in de transportkosten.

4 WAAROM ZOU U KIEZEN VOOR ‘AFTER DINNER’ SPIRITS?
5 DE MEERWAARDE VAN ONZE ‘AFTER DINNER’ SPIRITS
6 WIE IS BEPI TOSOLINI?
7 WAAROM WIJ VOOR BEPI TOSOLINI KIEZEN?
7 WAAR IS BEPI TOSOOLINI GELEGEN
8 GRAPPA VINIFICATIE
9 MOST VINIFICATIE
10 MOST
12 GRAPPA
14 GRAPPA LE SELEZIONI
16 AMARO
17 AMARETTO
18 SPEZIERIA
20 LIMONCELLO
21 GIN
22 SAMBUCA

BEPI TOSOLINI

24 KIR ROYAL / FRAGOLA
26 SPRITZ MED / AMARO
28 SALIZA SOUR / SALIZÀ AMARETTO
30 EXPRESSO TOSOLINI / EXPRÈ
32 LIMONSECCO / LIMONE

COCKTAILS

34 ONZE ONDERSTEUNING
- GLASWERK
- WIJNKAARTEN
- AFTER DINNER KAARTEN

35 BUBBELS

35 WIJN IN VATEN

35 WIJN IN FLESSEN

MERCHANDISING

houtlagering

apero

cocktail

dessert

digestief

WAAROM KIEZEN VOOR ‘AFTER DINNER’ SPIRITS?

Wat is er heerlijker dan een digestief als afsluiter van een uitgebreide maaltijd?
Een digestief kan perfect tijdens, na of in de plaats van het dessert. Zo kan zelfs wie geen dessert wenst, toch gezellig blijven natafelen. De beleving staat centraal, alles draait om ongedwongen plezier en gezelligheid.

Het allerbelangrijkste argument en dat geldt voor iedereen: **je avond is pas goed afgesloten zolang dat het laatste moment (ook) goed is.** Een klant verlaat de zaak als tevreden klant.

De keuze als eigenaar

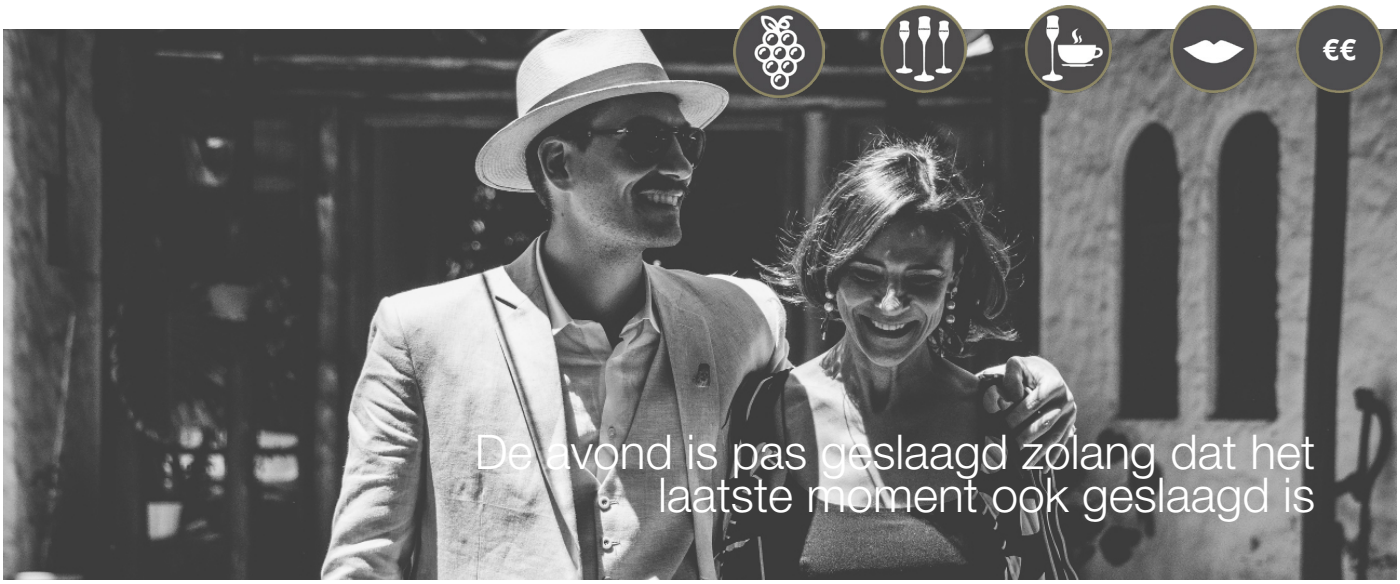
- Omzet verhogen: de extra winst ligt bij aperitief, dessert & digestieven (door de grotere marges).
- U ontvangt van ons een totaalconcept, welke een meerwaarde kan betekenen.
- Een klassevolle & trendy uitstraling in uw zaak.
- Uw personeel krijgt een betere kennis van onze producten en hoe deze stijlvol te presenteren.
- U biedt uw klanten een ‘totaalbeleving’ en zij willen dit graag delen met hun familie / vrienden.
- Mond-op-mond reclame.
- Klant onthoudt het laatste moment.

De keuze als kelner

- Werken met een vernieuwend en trendy product.
- Meer zekerheid en fierheid in de job.
- Verrassingseffect, je kan de klanten ‘delighten’.

De keuze als Baeten Vinopolis

- Passie en kennis overbrengen van wijnen & spirits.
- Partnership.
- Vernieuwend zijn.
- Onze visie = totaalbeleving:
  bubbels // wijn in vaten // suggestiewijnen // digestieven



DÉ MEERWAARDE VAN ONZE ‘AFTER DINNER’ SPIRITS

De klant van vandaag houdt van passie en pure kwaliteitsproducten. Zij willen graag verrast worden en nieuwe producten ontdekken. Ze verwachten nét dat beetje meer om bij u terug te komen. Met dit (extra) aanbod worden uw klanten ondergedompeld in een nieuw hip concept. Aperitieven, desserts en digestieven leveren bovendien een heuse & niet onbelangrijke extra omzet en winst(marge) op. Kortom: **mensen zijn bereid meer te betalen voor kwaliteit & authenticiteit.**

Praktische tips

- Digestievenkaart aanbieden tegelijk met koffie & dessertkaart.
- Zorg voor een mooie & zichtbare presentatie van de Bepi Tosolini producten, zodat de interesse al gewekt wordt.
- Digestievenkaartje op de tafel leggen.
- Digestief mag geen extra stap zijn tussen koffie/dessert en de rekening.
- Als kelner zou je de drempel moeten kunnen wegnemen om een digestief te kunnen aanbieden.

Onze categorieën digestieven

- STERK EN PUUR — Grappa & MOST
- DESSERT COCKTAILS — Spezieria & Grappa & Amaro
- ZOETE LIKEUREN — La Spezieria & Amaretto
- KRUIDIGE LIKEUREN — Amaro

WIE IS BEPI TOSOLINI?

Bepi Tosolini richtte zijn eerste Distillerie op in 1943 om de traditionele en artisanale manier van grappaproductie verder te zetten.

In de jaren 50 bouwde hij een gloednieuwe distillerie in het hart van Udine, en al snel had hij de grootste grappakelder van Italië. De waarde van familie voor Bepi Tosolini is onbetwistbaar. Zijn inspirerende muze was zijn vrouw Giovanna, die hem alke dag en nacht bijstond, meewerkend in de distillerie. Zijn zoon, Giovanni, trad van jongs af aan in Bepi zijn voetstappen. Ook de kleinkinderen Bruno, Lisa en Giuseppe werken samen en zetten deze filosofie verder met veel respect en eerlijkheid ten opzichte van de natuur en familiewaarden. Op deze manier houden ze de traditie levend, met het oog op de verderzetting door de 4e generatie. Hieronder hun 8 pijlers.

DE TOSOLINI FAMILIE

ARTISANALE DISTILLATIE

UNIEKE DISTILLATEN

100% 'HANDCRAFTED' ITALIAANS

VERSE VRUCHTENPULP

PUUR WATER

NATUURLIJKE RIJPING

100% NATUURLIJK

Questo catalogo è dedicato a bepi, nel centenario della sua nascita per la tenacia e la forza con cui ha costruito e portato avanti la sua distilleria.

i nipoti
Giuseppe, Bruno e Lisa

BEPI TOSOLINI
MASTRO DISTILLATORE IN UDINE

WAAROM WIJ VOOR BEPI TOSOLINI KIEZEN?

- Bepi Tosolini is een familiebedrijf.
- Jarenlange samenwerking met Baeten Vinopolis + exclusiviteit.
- Volledig assortiment, van grappa tot amaro's en andere likeuren.
- Van apero tot cocktail tot digestieven.
- Uitstekende traditie gecombineerd met vernieuwende uitstraling.
- Acquavite 'MOST' (distillaat van druivensap) als basis voor alle likeuren garandeert kwaliteit.
- Natuurlijke ingrediënten afkomstig van de Venetiaanse lagunes tot aan de Alpen.
- De wijngeschiedenis van de regio Friuli is verbonden aan het gebied en haar bewoners, cultuur & expertise verzekerd.

WAAR IS BEPI TOSOLINI GELEGEN?

Friuli is een van het lands kleinste regio's gesitueerd in het noordoosten van Italië, aan de voet van de Alpen. De wijngeschiedenis van Friuli is natuurlijk verbonden aan het gebied en de inwoners. Grappa is reeds een deel van de rijke Noord-Italiaanse cultuur sinds de 14e eeuw, maar kent sinds kort een ware heropleving!

“Grappa is een traditioneel & kwalitatief product en kent een ware ‘**renaissance**’.”

De productie van Grappa is wettelijk vastgelegd door de Europese Unie. Om de drank Grappa te mogen noemen moet de drank geproduceerd zijn in Italië, San Marino of het Italiaanse deel van Zwitserland. Ook moet de drank worden gemaakt van puur druivenpulp en mag geen extra water worden toegevoegd bij de fermentatie en distillatie. Grappa wordt gemaakt van **druivenpulp**, wat is overgebleven na het maken. Deze pulp bestaat vooral uit **resten van de druiven, druivenvelletjes, vruchtvlees, zaden en steeltjes.**

De Grappa wordt gemaakt door de druivenresten te laten fermenteren en de overblijfselen daarna te distilleren. De smaak van Grappa is afhankelijk van het type en de kwaliteit van de gebruikte druiven, en het **distillatieproces**.

1. WIJNGAARD

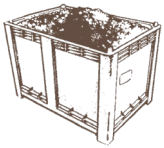
De rijping van de druiven in de wijngaard duurt 6 maanden.

2. OOGST

De oogst gebeurt wanneer de druiven rijp genoeg zijn.

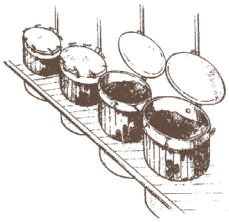
3. PERSEN

De druiven worden 4 uur lang zachtjes geperst.



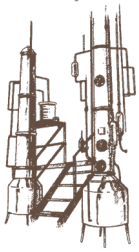
4. DRUIVENPULP

24 uur lang gist de druivenpulp en wordt de suiker omgezet in alcohol.



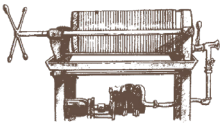
5. DISTILLATIE

Het duurt 2 uur om de alcoholdampen te verkrijgen in traditionele distilleerketels met manuele bediening.



6. DISTILLATIEKOLOM

In 2 uur tijd scheidt de meester-distillateur “the head, heart en tail” van het distillaat.



7. FILTRATIE

De Grappa wordt 24 uur bewaard in -18° en dan gefilterd om een zuiver distillaat te verkrijgen.

8. RIJPING

Het distillaat rijpt 18 maanden lang in houten of in stalen vaten.

Na distillatie vindt de **filtering** plaats, volgens het principe **Head, Heart & Tail** om de beste kwaliteit aan Grappa over te houden. Hierna kan al dan niet de **rijping** plaatsvinden van verschillende soorten houten vaten, onder toezicht van de overheid.

Druivenresidu na het persen

1x distillatieproces ‘Copper Pot Stills’

Filtratie: ‘head/heart/tale’

Traditionele Grappaflessen

Serveren in Grappaglas Bepi Tosolini Elité

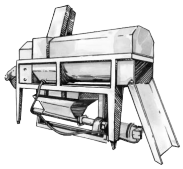
‘MOST’ VINIFICATIE (ACQUAVITE)

“MOST” is het resultaat van 3 generaties distillateurs en minstens 60 jaar ervaring. De naam komt van het Italiaanse woord mosto, dat sap betekent.

In de jaren 80 heeft Bepi Tosolini voor de 1e maal MOST ontwikkeld. Dit is een zachte aromatische acquavite of eau de vie. Deze eau de vie wordt, in tegenstelling tot Grappa, gedistilleerd uit het pure sap van inheemse Friulische druiven, in plaats van de restanten van de druiven na het persen.

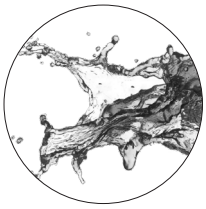
De MOST wordt 2 x gedistilleerd volgens de ‘Tosolini Methode’ (patent) om via filtratie het perfecte, zachte distillaat te krijgen. Deze fluweelzachte, aromatische eau de vie / acquavite wordt puur gedronken, maar wordt ook als basis gebruikt voor al hun amaro’s, likeuren en andere spirits. **Dit laatste maakt Bepi Tosolini zeer uniek!**

1. OOGST
Enkel rijpe druiven worden zorgvuldig geoogst. Gebruikte druiven zijn: inheemse Friulische druiven zoals de Picolit, Ribolla Gialla Moscato, Fragolino en Ribolla Nera.

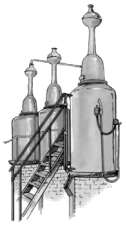


2. SORTERING
De druif wordt gescheiden van de druivenrestanten (takjes, schillen).

3. GISTING
De most wordt samen met de schillen gegist, om er alle geuren en aroma’s uit te kunnen onttrekken.

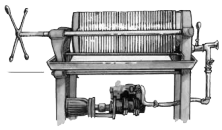


Het vloeibare sap van druiven wordt vanaf nu gebruikt.



4. DISTILLATIE
De ‘MOST’ wordt 2x gedistilleerd in originele exclusieve “**Charante Stills**”.

5. RIJPING
Het distillaat rust in grote houten tonnen voor minstens twaalf maanden. Daardoor bereikt het de juiste aromatische rondheid en complexiteit.



6. FILTRATIE
Na de rijping wordt het acquavite gefilterd om het schitterend en doorzichtig te maken en om elke onzuiverheid eruit te filteren.

Ook MOST kan evenzeer als Grappa een rijping ondergaan op houten vaten. Dit levert gesofisticeerde distillaten op.

Pure vloeibare sap van druiven (Mosto in het Italiaans)

2x distillatieproces ‘Charente Stills’

Opvallende flessen (omgekeerde bekervorm)

Serveren in glas Bepi Tosolini Bicchieri (tumbler)

MOST
KLASSIEKERS

Bepi Tosolini Most 40°

Friulano
Fragolino
Moscato
Merlot

Klassieker van formaat!

MOST is een zachte aromatische eau de vie, gedistilleerd van het druivensap van inheemse Friulische druiven: 1 van de meest verfijnde druiven. Elegant met florale tonen en rood fruit. Rond, delicaat met een zachte finish.

2004 2004 2007

Bepi Tosolini Most Ciliegio Barrique 40°

Cabernet Franc
Refosco
Montepulciano d'Abruzzo

12 maanden gerijpt in kersenhouten vaten.

Elegant, met een sterk aroma en smaak van rijp fruit, pruimen, kersen en bosbessen. Zeer zacht en aangenaam fruitig in de neus. Fluweel in de mond. Je bent meteen verkocht na de 1e sip.

2004 2015

MOST
BARRIQUE

Bepi Tosolini Most Brunello Barrique 40°

Hier wordt gewerkt met 'Brunello-druiven' (Sangiovese). De MOST heeft een rijping ondergaan op eiken vaten waar voorheen Brunellowijn in heeft gerijpt.

Zijdezacht met tonen van wilde bessen.

Bepi Tosolini Most Barolo Barrique 40°

In dit geval wordt er gewerkt met 'Barolo-druiven' (Nebbiolo). De MOST heeft een rijping ondergaan op eiken vaten waar voorheen Barolowijn in heeft gerijpt.

Zijdezacht met tonen van rood fruit en kruiden.

2016

Bepi Tosolini Most Amarone Barrique 40°

In dit geval wordt er gewerkt met 'Amarone-druiven' (Molinara, Corvina, Rondinella). De MOST heeft een rijping ondergaan op eiken vaten waar voorheen Amaronewijn in heeft gerijpt.

Zijdezacht met tonen van kers en zoete kruiden.

2016

GRAPPA

6 MESI	2 MESI	4 ORE	24 ORE	2 ORE	2 ORE	24 ORE	18 MESI	OLTRE 2 ANNI
VIGNA	VENDEMMIA	PIGIATURA	FERMENTAZIONE	DISTILLAZIONE	TAGLIO	FILTRAZIONE	MATURAZIONE	

Bepi Tosolini
Grappa I Legni 42°

Cabernet, Refosco, Merlot,
Friulano en Moscato

Gerijpt op eiken vaten voor minstens 12 maanden. Amberkleurig met gouden reflecties. Aangenaam parfum (ook bloemen), zacht met tonen van vanille. Zeer elegante smaak met aroma's van rijpe rode bessen, chocolade, noten en vanille dankzij het hout. Heel delicaat van smaak met een ronde en fluwele afdronk.

Bestverkopende Grappa van Bepi Tosolini!

2008

GRAPPA SMOKED

Bepi Tosolini
Grappa Agricola 50°

Cabernet Franc, Refosco en Merlot

De onmiddellijke distilatie na persing behoudt intense aroma's van de wijndroesem en rode bessen. Heel puur, zuiver en krachtig vanwege het hoge alcoholgehalte.

Dit is voor de 'echte' Grappa purist. Italianen geven de voorkeur aan deze Grappa.

2010 2009 2017

0,5L 0,7L

Bepi Tosolini
Grappa Smoked 40°

Inheemse Friulische druiven

Gerijpt op Franse eiken vaten, die een 'toasting' proces hebben ondergaan met 'Kentucky'-tabaksbladeren van Italiaanse kwaliteit. De lichte turfsmaak doet denken aan een gerijpte single malt whisky.

Een echte ontdekking. Bepi Tosolini is uniek met hun smoked Grappa.

GRAPPA
LE SELEZIONI

Grappa Ex-Whiskey Barrique 40°

Friulische druiven

Wordt enkel in ‘small batch’ gedistilleerd. Gerijpt op eiken vaten waar voorheen whisky in heeft gerijpt. Amberkleurig, medium getoast. Complex, met een zeer mooi aroma. Tonen van sinaasappel, geroosterd hout, zoete specerijen en turf. Degusteren in een mooi rond ballonvormig glas.

GRAPPA
LE SELEZIONI

Grappa Chardonnay Girale 40°

100% Chardonnay

Gerijpt in tonnen van kersenhout. Intens gele kleur met oranje tinten. Opvallende houttonen gaan gepaard met rijpe kers en de delicate aroma's van exotisch fruit. Mooi karakter met een lange finale.

Grappa Friulano Villalta 40°

100% Friulano

Gerijpt in tonnen van kastanjehout. De combinatie van de Friulano & kastanjehout is uniek. Heldergele kleur met oranje tinten. Vanilletonen, rijpe vijgen en specerijen (door het kastanjehout). Delicaat met een zeer aanhoudende finale.

Grappa Chardonnay Oak Bottle 40°

100% Chardonnay

Top sensatie! Geef je Grappa zelf de ideale houtsmaak. Zeer elegante Grappa. Intense bloemengeur, acaia, artemisia, delicaat met zeer uitdrukkelijk parfum. Zacht, puur en intens in de mond.

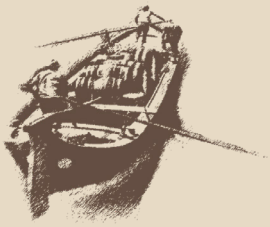
Alambicco d'oro
Miglior vestito della grappa 2018

AMARO

Amaro ‘Tosolini’ is een verfijnde kruidenlikeur, nog steeds geproduceerd volgens het origineel recept van stichter Bepi. Via maceratie in ash-houten tonnen, van 15 verschillende mediterraanse kruiden met Most Acquavite en zuiver Alpenwater. De acquavite / ‘MOST’ geeft de amaro een ongelooflijke zachtheid, terwijl de kruiden (variërend van de Venetiaanse lagune tot de Alpen) voor een elegant bittertje zorgen.

1. ERBE MEDITERRANEE
Infuso artigianale di oltre 15 erbe Mediterranee, come l’assenzio marino (“santonego”) della laguna veneta e purissima acquavite d’uva Most®

2. LA DISTILLAZIONE
Alambicchi tradizionali “small batch” botanici. 100% artigianale



3. IL TRASPORTO
Le botti vengono trasportate via mare nei tradizionali casoni delle Venezie

4. STAGIONATO IN LAGUNA
L’Amaro riposa per oltre 4 mesi in carati in un ambiente salino dove la brezza del mare dona una sfumatura unica e inconfondibile

Bepi Tosolini Amaro 30°

Houtlagering. De vaten worden behandeld met het pure water uit de Friulische Alpen.

Geraffineerde kruidenlikeur. Hun eigen MOST wordt geïnfuseerd met 15 Alpense kruiden (o.a. kurkuma, rozemarijn, steranijs) en gerijpt op houten vaten. Uitstekend als aperitief en digestief. Zonder toevoegingen van kleurstoffen en aroma’s.

AWARDS:

BEST BUY 91 POINTS 2016 — 2016
2014
2013
2012
DOUBLE GOLD — 2013

AMARETTO

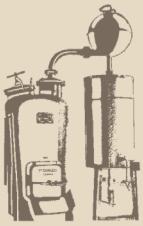
Deze Amaretto is er één van superieure kwaliteit. In tegenstelling tot andere likeuren die meestal gemaakt zijn van een abrikozenconcentraat. Deze is gemaakt door de alcohol opnieuw te distilleren met echte gemalen amandelen. Deze authentieke Amaretto is een verfijnd amandeldistillaat, wat deze likeur harmonieus, natuurlijk en ongelooflijk evenwichtig maakt. Een mooie combinatie van vers gemalen amandelen, toffee en sinaasappelschil.

1. MANDORLE MACINATE A MANO

Infuso artigianale di mandorle italiane **macinate a mano.** La naturale estrazione dei profumi e degli aromi della mandorla avviene tramite infusione in piccoli contenitori per 15 giorni.

2. DISTILLAZIONE MANUALE 100% ARTIGIANALE

Le mandorle macinate raccolgono la parte alcolica che viene poi distillata negli alambicchi botanici fatti costruire da Bepi Tosolini nel 1955.



3. SAPIENTE AGGIUNTA DI BRANDY

L'infuso e il distillato di mandorle vengono uniti al brandy Vecchio 800, invecchiato oltre 12 anni, per una ricetta unica ed inimitabile.

Bepi Tosolini Amaretto Salizà 28°

Amandellikeur. De MOST wordt geïnfuseerd met Italiaanse amandelen en oude brandy. Verfijnde smaak met aroma's van honing en gekonfijte abrikoos. Tonen van gekarameliseerde noten in de finale. Serveren met of zonder ijs.

Zonder kleurstoffen en kunstmatige aroma's.

AWARDS:

2016 | 92 POINTS 2016 | 2011 | 2016

LA SPEZIERIA

Antieke ‘botanical stills’ en kleine productiehoeveelheden (‘batches’) zorgen ervoor dat de beste kwaliteit van het fruit en de kruiden bewaard wordt in deze originele en traditionele likeuren. Als basis wordt steeds de zachte Most, het distillaat van sap van hun verse druiven gebruikt. 100% natuurlijk: een volledig natuurlijke productlijn. Zonder toegevoegde kleurstoffen of kunstmatige aroma’s.

Bepi Tosolini Fragola Spezieria 24°

Likeur van wilde bosaardbeien. Hun eigen MOST wordt geïnfuseerd met sappige wilde bosaardbeitjes. Licht zoet met rijpe aardbei. Zacht in de mond.

Best serveren met ijs. Ideaal voor in cocktails.

2015 2014

0,7L

Bepi Tosolini Limone Spezieria 30°

Likeur van pure Italiaanse citroenen en mediterraanse kruiden. Hun eigen MOST wordt als basis gebruikt.

Uniek recept. Ontdek de combinatie van verse natuurlijke smaken van citroen met delicate tonen van munt en salie.

Best serveren met ijs. Ideaal voor in cocktails.

0,7L

LA SPEZIERIA

Bepi Tosolini Myrtil Spezieria 24°

Likeur van blauwe bessen. Hun eigen MOST wordt geïnfuseerd met sappige wilde blauwe bessen. Net genoeg zoetheid, maar zacht in de mond.

Best serveren met ijs. Ideaal voor in cocktails.

0,7L

Bepi Tosolini Expré Spezieria 28°

Likeur van koffie (Arabische kwaliteit). Hun eigen MOST wordt als basis gebruikt. Echte ‘espresso’-ervaring, met geroosterde tonen van chocolade.

Volle, ronde smaak met vanille en karamel.

Ideaal voor in cocktails.

2016

0,7L

LIMONCELLO

Limoncello is een Italiaanse likeur (alcoholpercentage tussen de 28 en 35 procent) gemaakt van verse citroenen. Limoncello werd in Italië oorspronkelijk als digestief na de maaltijd gedronken, al is de likeur tegenwoordig ook populair in mixen met prosecco en tonic.

Bepi Tosolini Limoncello 28°

Deze limoncello is gemaakt van biologische citroenen uit Sorrento zonder toevoeging van kleur- of smaakstoffen.

Licht groengele kleur. Voornamelijk tonen van verse citroenen, een fullbodied likeur met een zoet aroma. Hints van mediterraans citrusfruit in de finale. Lekker gekoeld of met ijs, na de maaltijd. Lekker in elk seizoen en ideaal als digestief of in cocktails te gebruiken.

Limoncello, Prosecco met blauwe besjes en tijm

voor 1 persoon

INGREDIENTEN

3cl Limoncello
20cl Montelvini Prosecco

1 bakje blauwe bessen
1 limoen, in plakjes
een paar takjes jonge tijm

ijsblokjes

Gin, gember en komkommer

voor 1 persoon

INGREDIENTEN

5cl komkommersap
5cl Gin

1 lepeltje gembersiroop, evt stukjes
vers limoensap
bruiswater

ijsblokjes

Bepi Tosolini Gin T 43°

Authentieke en artisanale Italiaanse gin, gedistilleerd in kleine batches. Gemaakt van 7 verschillende botanicals (o.a. jeneverbes, koriander, zoete sinaasappelschil, Moscatodruiven). In plaats van zuivere alcohol wordt hun MOST gebruikt als basis voor hun gin.

SAMBUCA

Deze Bepi Tosolini Sambuca is een klassieke Italiaanse likeur op basis van anijs. Heel kruidig, maar toch rijk en subtiel zoet in de mond.

Bepi Tosolini Sambuca 28°

Deze Bepi Tosolini Sambuca is een klassieke Italiaanse likeur op basis van anijs. Heel kruidig, maar toch rijk en subtiel zoet in de mond.

Sambuca, met ijsblokjes of geflambeerd

voor 1 persoon

INGREDIENTEN

5cl sambuca
met ijsblokjes
of
geflambeerd

koffiebonen als decoratie

Cocktail Time

Ontdek heerlijke cocktails die bereid worden met Bepi Tosolini likeuren. Een echte topcombinatie tussen Bepi Tosolini en de bubbels van Montelvini uit de Veneto.

Geniet ervan!

enjoy

Een lichte, trendy, Italiaanse cocktail en nog eens gemakkelijk te bereiden! De delicate wilde aardbeien worden gecombineerd met de frisheid van prosecco en een beetje ijs.

KIR ROYAL

FRAGOLA SPEZIERIA

INGREDIËNTEN

- 1/3 Bepi Tosolini Fragola Spezieria 24°
- 2/3 Montelvini Master Prosecco Brut
- Zeste van limoen
- Ijsblokjes
- Optioneel: een paar verse (bos)aardbeitjes

BEREIDING

- Vul een ‘Magnifique’ Baeten-glas met ijsblokjes.
- Voeg daarbij de Bepi Tosolini Fragola.
- Voeg daarna Montelvini Prosecco toe.
- Meng alles voorzichtig met een cocktailroerder.
- Maak het geheel af met zeste van limoen.

24° FRAGOLA

Likeur van wilde bosaardbeien. Bepi Tosolini gebruikt hun eigen MOST, deze wordt gedurende 2 weken geïnfuseerd met sappige wilde bosaardbeitjes. Licht zoet met rijpe aardbei. Zacht in de mond. Best serveren met ijs. Ideaal voor in cocktails.

enjoy

Kwalitatieve versie van een Spritzcocktail voor de échte liefhebbers! Als likeur gebruiken we de authentieke en artisanale Amaro van Bepi Tosolini, een geraffineerde kruidenlikeur volgens het oude recept. In plaats van een tikkeltje bruiswater, toppen we af met ginger-ale. Een licht bitterzoete, kruidige en verfrissende cocktail!

SPRITZ MED

AMARO

INGREDIËNTEN

- 2cl Bepi Tosolini Amaro
- 4cl Montelvini Master Prosecco Brut
- 4cl Aqua Monaco Ginger Ale
- Zeste van sinaasappel
- Ijsblokjes

BEREIDING

- Vul een ‘Magnifique’ Baeten-glas met ijsblokjes.
- Voeg de Bepi Tosolini Amaro, de Montelvini Prosecco en de Aqua Monaco Ginger Ale toe.
- Roer goed en decoreer met zeste van sinaasappel.
- Roer om.

30°

AMMARO

Geraffineerde kruidenlikeur volgens het oude recept van Bepi Tosolini. Hun eigen MOST wordt geïnfuseerd met 15 Alpense kruiden (waaronder hibiscus, lindebloesem, rozemarijn, steranijs) en gerijpt op houten vaten van es.

enjoy

Dé Sour-cocktail van het moment! In plaats van een Bourbon Whisky gebruiken we de authentieke Amaretto van Bepi Tosolini. De perfecte mix van alcohol, zoete toets en frisse zuren. Voeg een opgeklopt eiwit toe voor wie het graag wat zachter en smeuïger heeft.

SALIZÁ SOUR

SALIZÁ AMARETTO VENEZANO

INGREDIËNTEN

- 5cl Bepi Tosolini Amaretto Salizá
- 3cl vers citroensap
- 2cl suikersiroop
- Zeste van sinaasappel en citroen
- Optioneel: 1 eiwit
- Ijsblokjes

BEREIDING

- Vul een cocktailglas met ijs en roer om.
- Neem een shaker en voeg citroensap, suikersiroop en eiwit toe.
- Meng met Bepi Tosolini Salizà Amaretto.
- Schud eerst zonder ijsblokjes en dan mét ijsblokjes.
- Verwijder de ijsblokjes uit het glas.
- Schenk de gemixte drank door een filter in het glas.
- Decoreer met zeste van citroen en sinaasappel.

28°

SA
LI
ZÁ

Amandellikeur. Hun eigen MOST wordt geïnfuseerd en gedistilleerd met Italiaanse amandelen en oude brandy. Verfijnde smaak met aroma's van honing en gekonfijte abrikoos. Tonen van gekarameliseerde noten in de finale. Serveren met of zonder ijs.

enjoy

De Exprè Tosolini combineert de beste after dinner mogelijkheden in één cocktail! Een straffe espresso, een genereuze koffie-chocolade likeur met een heerlijk zachte donkere Grappa. Op-en-top Italiaans!

EXPRESSO TOSOLINI

EXPRÈ - GRAPPA I LEGNI

INGREDIËNTEN

- 3cl Bepi Tosolini Grappa I Legni
- 3cl Bepi Tosolini Exprè
- 1 espresso
- 2cl suikersiroop
- Enkele koffiebonen
- Ijsblokjes

BEREIDING

- Vul het glas met ijs en roer om te koelen.
- Neem een shaker en voeg de Bepi Tosolini Grappa I Legni en Bepi Tosolini Exprè toe.
- Voeg de espresso en de suikersiroop toe.
- Vul de shaker met ijsblokjes en shake.
- Doe de ijsblokjes in het glas en schenk de gemixte drank door een filter in het glas.
- Decoreer met enkele koffiebonen.

30°

EX PR È

Likeur van koffie (Arabische kwaliteit). Hun eigen MOST wordt als basis gebruikt. Een echte ‘espresso’-ervaring, met geroosterde tonen en chocolade. Volle, ronde smaak met vanille en karamel.

enjoy

Kwalitatieve en artisanale upgrade van de traditionele Limonsecco. We gebruiken onze Bepi Tosolini Limone Spezieria. Een kruidenlikeur van pure Italiaanse citroenen en mediterraanse kruiden. Uniek recept en een uiterst smaakvol alternatief voor het meest verfrissende aperitief!

LIMONSECCO

LIMONE SPEZIERIA

INGREDIËNTEN

- 3cl Bepi Tosolini Limone Spezieria
- 20cl Montelvini Promosso Frizzante
- Ijsblokjes
- Basilicumblaadjes

BEREIDING

- Vul het glas met ijsblokjes.
- Voeg de Bepi Tosolini Limone Spezieria toe.
- Voeg de Montelvini Promosso Frizzante toe.
- Roer om en decoreer met een blaadje basilicum.

30°

LIM
ON
E

Likeur van pure Italiaanse citroenen en mediterraanse kruiden. Hun eigen MOST wordt als basis gebruikt. Uniek recept. Ontdek de combinatie van verse natuurlijke smaken van citroen met delicate tonen van munt en salie.

ONZE ONDERSTEUNING

GLASWERK / ARTIKELEN*

1	GLAS BEPI TOSOLINI ELITE OP VOET	16 CL	€ 8.00
2	GLAS BEPI TOSOLINI BICCHIERI	32 CL	€ 8.00
3	GLAS BEPI WINCHESTER RAMEKIN	15 CL	€ 2.15
4	GLAS BEPI ELIXIR TUMBLER	38 CL	€ 4.65
5	GLAS BEPI COUPE COCKTAIL	22,5CL	€ 6.05
6	KLEMBORD HOUT	150X250MM	€ 9.95
7	SERVET GOUD LOGO BAETEN	10X10CM	€ 6.05 / 125 STUKS

6

7

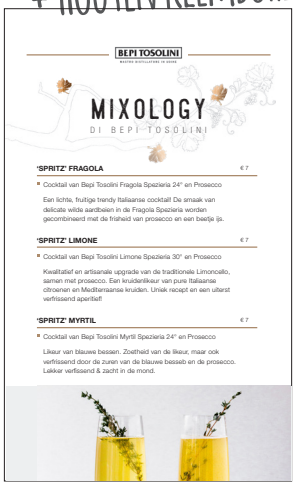
1 2 3 4 5

AFTER DINNER KAARTEN

We kunnen u helpen om onze digestieven van Bepi Tosolini gemakkelijker aan de man/vrouw te brengen. Voor zowel pure dranken als cocktails/mixology maken we voor u een apart kaartje.

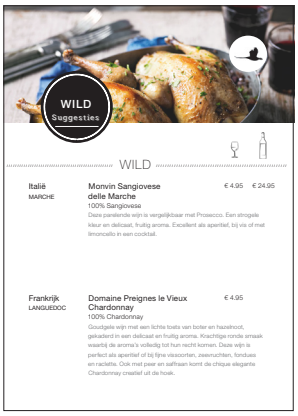
*prijzen incl. BTW

+ HOUTEN KLEMBORDJE



WIJNKAARTEN

We ondersteunen u graag met uw wijnkaart, een suggestiekaartje of terraskaart om uw wijnen een ‘boost’ te geven in de verkoop. Voor zowel bubbels, wijn in vaten, suggestiewijnen en digestieven.



WIJN IN VATEN **HUISWIJN**

We ondersteunen u graag met uw wijnkaart, een suggestiekaartje of terraskaart om uw wijnen een ‘boost’ te geven in de verkoop.

BUBBELS

Vraag naar onze andere brochure betreffende onze exclusieve ‘huisbubbel’ **Montelvini**. Natuurlijk kunnen we u ook ondersteunen met uw suggestiekaartje, elegante flutes en ijsemmers.

WIJN IN FLESSEN **SUGGESTIEWIJNEN**

Vraag naar onze andere brochures over bubbels, suggestiewijnen, à la carte wijnen. Foodpairing advies.

BAETEN
VINOPOLIS SINCE 1935

BAETEN VINOPOLIS
Weertersteenweg 181
B - 3680 Maaseik
info@baetenvinopolis.be
www.baetenvinopolis.be
+32 (0) 89 56 75 15