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, spirits & cocktails

PRIJS-EN LEVERINGSVOORWAARDEN
- Franco leveringen vanaf € 300.
- De opgegeven prijzen (BE) in deze brochure zijn excl. BTW en incl. accijnzen.
- Deze 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’ / ITALIAANSE SPIRITS?
5 MEERWAARDE VAN EEN ASSORTIMENT ‘AFTER DINNER’ OF SPIRITS
6 AFTER DINNER MOMENT
7 ITALIË: DÉ KONING VAN APERITIEF ÉN DIGESTIEF
8 WIE IS BEPI TOSOLINI?
9 WAAROM VOOR BEPI TOSOLINI KIEZEN?
10 GRAPPA VS MOST
11 ARTISANALE DISTILLATIE
12 MOST
14 GRAPPA
16 GRAPPA LE SELEZIONI
18 AMARO
19 AMARETTO
20 SPEZIERIA
22 LIMONCELLO
23 GIN
24 FOTO ALBUM BEPI TOSOLINI

27 KIR ROYAL
29 SPRITZ MED
31 SALIZA SOUR
33 GIN T & T
35 EXPRE TOSOLINI
37 LIMOSECCO

38 STRUMENTI DI BEPI // PROMOPAKKETTEN
41 ANDERE BROCHURES
42 BAETEN VINOPOLIS CONTACT

BEPI TOSOLINI

COCKTAILS

MERCHANDISING

rijping in barrique · apero · cocktail · dessert · digestief

WAAROM KIEZEN VOOR ‘AFTER-DINNER’ SPIRITS ?

De keuze als kelner

- Werken met een vernieuwend, hip & trendy product, om zo de klant te verrassen.
- Meer zekerheid en fierheid in de job.
- Verrassingseffect, je kan de klanten ‘delighten’.

De keuze als eigenaar

- Omzet verhogen: de extra winst ligt bij aperitief, dessert & digestieven (door de grotere marges).
- U ontvangt van ons een totaalconcept. Dit zorgt voor een meerwaarde en een klassevolle, hip & 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.

Waarom doen wij dit?

- Passie en kennis overbrengen van wijnen & spirits.
- Partnership.
- Vernieuwend zijn.

alles draait om de totaalbeleving

DÉ MEERWAARDE VAN ‘AFTER DINNER’ OF ITALIAANSE SPIRITS

De klant van vandaag houdt van passie en pure kwaliteitsproducten. Zij willen graag verrast worden en nieuwe producten ontdekken. Kortom: 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.

AFTER DINNER MOMENT

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.

Wat is een goed digestief?

Zoals het aperitief de eetlust hoort te stimuleren, bevordert het digestief de spijsvertering. Klassieke digestieven worden puur gedronken, al dan niet met ijs, en kunnen prima vergezeld worden van een koffie.

Praktische tips

- Digestief aanbieden onmiddellijk na het hoofdgerecht.
- Digestievenkaart aanbieden tegelijk met koffie & dessert-kaart.
- Digestievenkaartje op de tafel leggen.
- Beleefd aangeven dat er een ruime keuze is, voor ieder wat wils.
- Digestief mag geen extra stap zijn tussen koffie/dessert en de rekening.

ITALIË: DÉ KONING(IN) VAN APERITIEF ÉN DIGESTIEF

Als er één land is waar eten en drinken tot levenskunst verheven wordt, dan is het wel Italië.

Als geen ander weten de Italianen hoe je met eenvoudige ingrediënten een droommaaltijd klaarmaakt. Denk maar aan hun simpele pasta ‘aglio e olio’ (met enkel look en goede olijfolie) of ‘insalata caprese’ (met tomaten, mozzarella en basilicum).
Niet alleen zijn ze erg bedreven in de kunst van het aperitieven (heel Europa geniet mee van de Aperol Spritz), ook het Italiaanse digestief is een begrip in de culinaire wereld.

Er zijn een heleboel verschillende dranken die als digestief kunnen worden gedronken. Deze zijn voornamelijk zoet en kruidig. Koffie erbij of niet, dat bepaal je ook zelf. Een digestief kan je samen met de koffie serveren, of pas na de koffie (als pousse-café). Sommige mensen houden bijvoorbeeld van een zoet digestief bij de koffie, in de plaats van een dessert of een koekje. In dat geval wordt vaak voor amaretto gekozen, dat dankzij zijn zoete amandelsmaak een beetje aan frangipanegebak doet denken.

Onze categorieën digestieven

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

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 elke 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 Guiseppe werken samen en zetten deze filosofie verder met veel respect een eerlijkheid ten op zichte 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

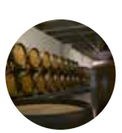
ARTISANALE DISTILLATIE

UNIEKE DISTILLATEN

100% ‘HANDCRAFTED’ ITALIAANS

VERS 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.
- Volledig assortiment, van grappa tot amaro’s en andere likeuren.
- Van apero tot cocktail tot digestieven.
- Uitstekende traditie gecombineerd met vernieuwende uitstraling.
- Most (distillaat van druivensap) als basis voor alle likeuren garandeert kwaliteit.
- Natuurlijke ingredienten 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 bewoners. Grappa is reeds een deel van de rijke Noord Italiaanse cultuur sinds de 14e eeuw, maar kent sinds kort een ware heropleving !

Grappa

De productie van Grappa is **wettelijk vastgelegd door de Europese Unie**. Om de drank grappa te mogen noemen moet de drank zijn geproduceerd 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 van wijn. Deze pulp bestaat uit vooral uit resten van de druiven, druivenvelletjes, vruchtvlees, zaden, 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 kwaliteit van de gebruikte druiven, en het distillatieproces. Na distillatie vindt de **rectificatie** plaats, een filtermethode 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.

MOST

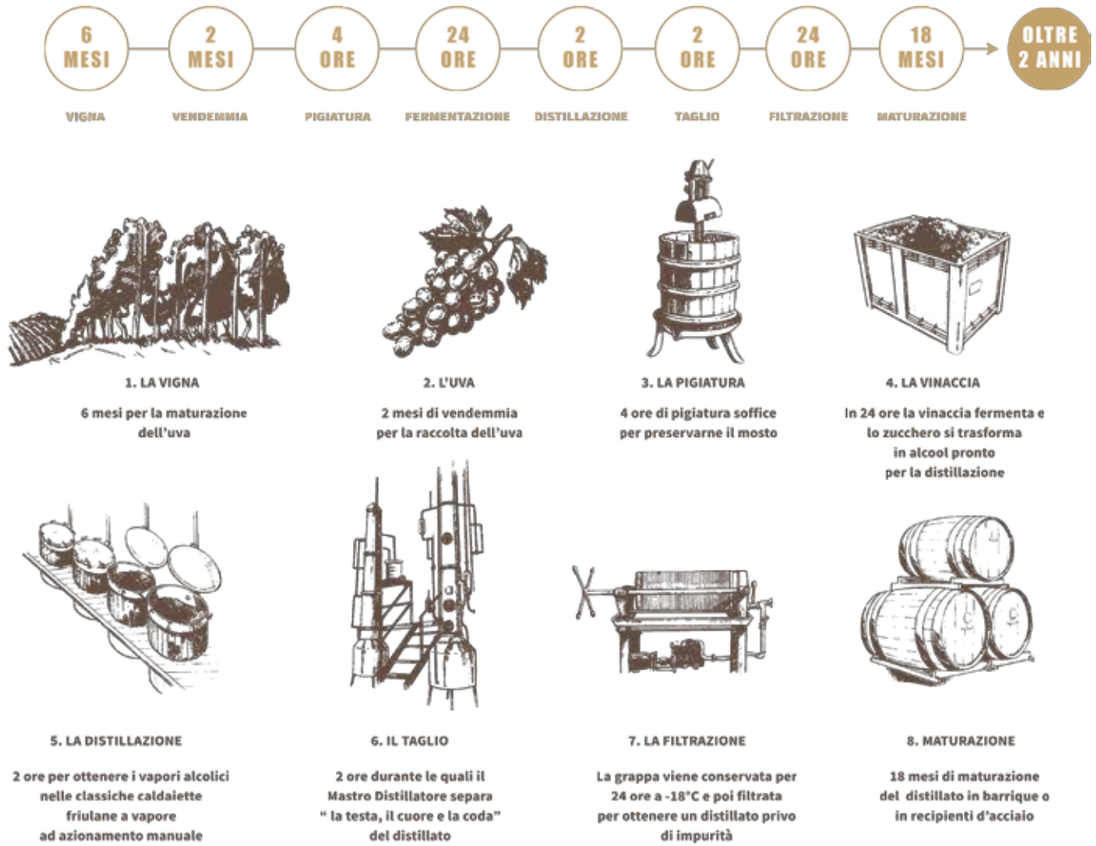
In de jaren 80 heeft **Bepi Tosolini** voor de 1e maal MOST ontwikkeld. Dit is een zachte aromatische eau de vie. Deze eau de vie wordt, in tegenstelling tot grappa, gedistilleerd uit het **pure sap** van inheemse Friulische druiven, in plaats van de restanten van de druiven ná het persen.

De most wordt **2x gedistilleerd** in orginele exclusieve “Charante Stills” volgens de ‘Tosolini Methode’ (patent) om via filtratie het perfecte, zachte distillaat te bekomen.

Het aromatische boeket van fruit komt van specifieke inheemse Friulische druiven als de Picolit, Ribolla Giallan Moscato, Fragolino en Ribolla Nera. Deze fluweelzachte, aromatische eau de vie 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!

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

“Grappa is een traditioneel, kwalitatief product en kent sinds kort een ware ‘renaissance’. Het is weer jong, hip & trendy”



door Bepi Tosolini toe te voegen aan uw assortiment, verrijkt u uw aanbod van apero tot after dinner

Bepi Tosolini Most 40°

Friulano
Fragolino
Moscato
Merlot

Klassieker van formaat!

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

€ 37,00

Bepi Tosolini Most Ciliegio Barrique 40°

Cabernet Franc
Refosco
Montepulciano d' Abruzzo

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

€ 54,00

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.

€ 54,00

Bepi Tosolini Most Barolo 40° Barrique

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.

€ 54,00

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.

€ 54,00

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

GRAPPA SMOKED

Bepi Tosolini
Grappa Agricola 50°

Cabernet Franc, Refosco en Merlot

Meteen distillatie na persing behoudt intense aroma's van rode bessen en rozijnen. Heel puur, zuiver en krachtig vanwege het hoge alcoholgehalte.

€ 37,00

0,5L 0,7L

Bepi Tosolini
Grappa Moscato 40°

Moscato

Witte, kristalheldere grappa met intense aroma's van acaciabloemen, honing en oranjebloesem. Zacht in de mond, met een fijne toets van rijp fruit in een lange finale.

€ 25,00

0,5L

Bepi Tosolini
Grappa I Legni 42°

Cabernet, Refosco, Merlot, Friulano en Moscato

Gerijpt op eiken vaten. Amberkleurig met gouden reflecties. Aangenaam parfum, zacht met tonen van vanille. Zeer elegante smaak met aroma's van van rijpe rode bessen en frisse bloemengeur. Heel delicaat van smaak met een ronde en fluwele afdronk.

€ 45,00

Bepi Tosolini
Grappa Smoked 40°

Inheemse Friulische druiven

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

€ 42,00

GRAPPA
LE SELEZIONI

Grappa Chardonnay 40° Girale

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.

€ 62,00

Grappa Ex-Whiskey Barrique 40°

Friulische druiven

Wordt enkel in 'small batch' gedistilleerd. Gerijpt op eikenvaten waar voorheen whiskey 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.

€ 56,00

GRAPPA
LE SELEZIONI

Grappa Friulano Villalta 40°

100% Friulano

Gerijpt in tonnen van kastanjehout. Heldergele kleur met oranje tinten. Vanilletonen en specerijen vanwege het specifieke hout gaan gepaard met rijpe vijgen. Delicaat maar zeer aanhoudende finale.

€ 70,00

Grappa Chardonnay 40° Oak Bottle

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.

€ 96,00

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 Alpen water. De Most acquavite geeft de amaro een ongelooflijke zachtheid, terwijl de kruiden (variërend van de Venetiaanse lagune tot de Alpen) voor een elegant bittertje zorgen.

Bepi Tosolini Amaro 30°

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

€ 21,00

AMARETTO

Deze Amaretto is er één van superieure kwaliteit. In tegenstelling tot andere likeuren die meestal gemaakt zijn van een abrikozen-concentraat. 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.

Bepi Tosolini Amaretto Salizà 28°

Amandellikeur. De 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.

€ 19,00

Antieke ‘botanical stills’ en kleine productiehoeveelheden (‘batches’) zorgen ervoor dat de beste kwaliteit van het fruit en kruiden bewaard worden in deze originele en traditionele likeuren. Als basis wordt steeds de zachte Most, het distillaat van sap van hun verse druiven gebruikt.

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.

€ 21,00

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.

€ 21,00

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.

€ 21,00

Bepi Tosolini Expré Spezieria 28°

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

Volle, ronde smaak met vanille en caramel.

Ideaal voor in cocktails.

€ 21,00

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 Sorento zonder toevoeging van kleur of smaakstoffen.

Licht groengele kleur. Voornamelijk tonen van verse citroenen, een full-bodied 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.

€ 15,00

Limoncello Prosecco met blauwe besjes en tijm

voor 1 persoon

INGREDIËNTEN

3cl Limoncello
20cl Montelvini Prosecco

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

ijsblokjes

Gin, gember en komkommer

voor 1 persoon

INGREDIËNTEN

5cl komkommersap
5cl Gin

1 lepeltje gember siroop, evt stukjes
vers limoensap
bruisend water

ijsblokjes

Bepi Tosolini Gin T 43°

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

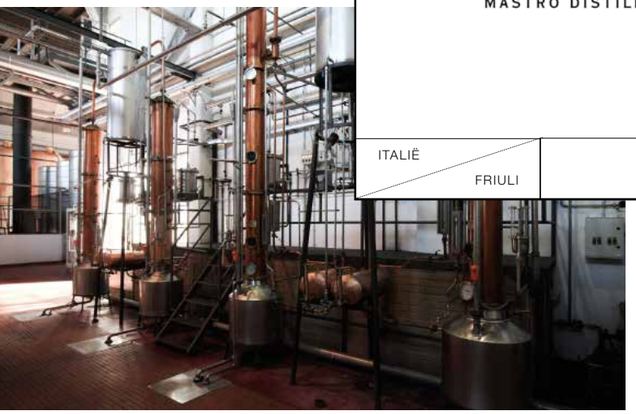
€ 40,00

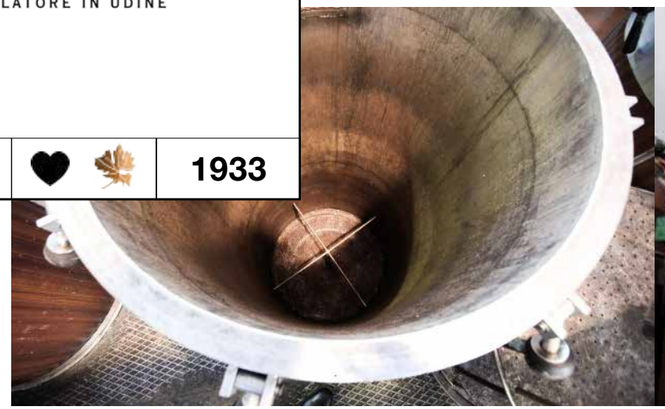
BEPI TOSOLINI

MASTRO DISTILLATORE IN UDINE

ITALIË / FRIULI

1933





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 cocktail roerder
- 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.

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 bitterzoet, kruidig 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.
- Goed roeren en decoreer met zeste van sinaasappel.
- Roer om

30°

AM
MA
RO

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.

Dé Sour-cocktail van het moment! In plaats van een Bourbon Whiskey 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 cocktail glas met ijs en roer om, om te koelen. Neem de shaker en voeg citroensap, suikersiroop en eiwit toe. Meng met Bepi Tosolini Salizá Amaretto. Eerst schudden zonder ijsblokjes en dan schudden mét. Verwijder de ijsblokjes uit het glas. Schenk dan 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.

De Gin T is een zeer droge Gin met een onmiskenbaar Italiaans karakter. Een distillaat van druivensap wordt geïnfuseerd met kruiden van de Venetiaanse lagune tot de Alpen. Combineer deze met de Fever Tree Mediterranean Tonic en je krijgt een verrassend minder bitter, maar uiterst verfrissende Gin-tonic combinatie!

Gin T&T

GIN T

INGREDIËNTEN

- 5cl Bepi Tosolini Gin T
- 1x Aqua Monaco Tonic
- (zeste van) limoen en citroen
- ijsblokjes
- optioneel: koriander

voor een speciale gelegenheid: een geconfijte kers

BEREIDING

Vul het cocktail glas met ijs en roer om te koelen. Voeg een maatbeker Gin T toe en vul je glas verder aan met Tonic. Roer om en decoreer met zeste van limoen en/of citroen en garneer met een schijfje limoen. De perfecte GIN TONIC. Decoreer eventueel met een takje koriander of munt.

43° GIN T

Authentiek artisanale Italiaanse Gin, gedistilleerd in kleine batches. Gemaakt van 7 verschillende botanical (oa. jeneverbes, koriander, zoete sinaasappelschil, angelica, macis, moscatodruiven). In plaats van zuivere alcohol wordt MOST gebruikt als basis voor hun gin.

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

EXPRÉ - 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 de shaker. Voeg de Bepi Tosolini Grappa I Legni en Bepi Tosolini Exprè toe. Voeg de espresso toe en de suikersiroop. 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). MOST wordt als basis gebruikt. Een echte ‘espresso’-ervaring, met geroosterde tonen en chocolade. Volle, ronde smaak met vanille en caramel.

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

LIMOSECCO

LIMONE SPEZIERIA

INGREDIËNTEN

- 3cl Bepi Tosolini Limone Spezieria
- 20cl Montelvini Promosso Frizzante
- ijsblokjes
- basilicum blaadjes

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°

LIMONE

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.

STRUMENTI DI BEPI // PROMOPAKKET

Bepi heeft voor jullie 3 eigen kant-en-klare promopakketten ontworpen om jullie als volleerde ‘barista’ te laten starten.

1. Strumenti di Bepi: GRAPPA
2. Strumenti di Bepi: COCKTAIL
3. Strumenti di Bepi: MAESTRO

1 Strumenti di Bepi: GRAPPA

GRATIS Promopakket t.w.v. € 129.00*

- 3x A5 houten klembordje + Grappa menu
- ‘After Dinner’ boekje met cocktailrecepten
- 6x Grappaglas tumbler ‘Bepi Tosolini’
- 6x Grappaglas op voet ‘Bepi Tosolini’
- 3x Serveerkommetje kristal ‘luxe pasticceri’

* bij aankoop van 3 verschillende artikelen uit:

- Most Klassiekers
- Most Barrique
- Grappa
- Grappa Le Selezioni

2 Strumenti di Bepi: COCKTAIL

GRATIS Promopakket t.w.v. € 106.00*

- 3x A5 houten klembordje + Cocktail menu
- ‘After Dinner’ boekje met cocktailrecepten
- 6x Grappaglas tumbler ‘Bepi Tosolini’
- 6x Cocktailglas kristal op voet

* bij aankoop van 4 verschillende artikelen uit:

- Amaro
- Amaretto
- La Spezieria
- Limoncello

3 Strumenti di Bepi: MAESTRO

GRATIS Promopakket t.w.v. € 183.00*

- 5x A5 houten klembordje + ‘After Dinner’ menu
- ‘After Dinner’ boekje met cocktailrecepten.
- 6x Grappaglas tumbler ‘Bepi Tosolini’)
- 6x Grappaglas op voet ‘Bepi Tosolini’
- 6x Cocktailglas kristal op voet
- 5x Serveerkommetje kristal ‘luxe pasticceri’

* bij aankoop van 5 verschillende artikelen uit:

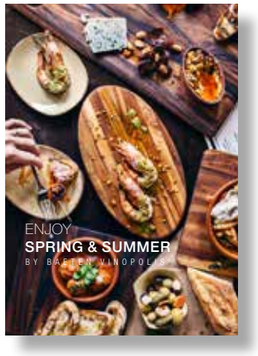
- Most Klassiekers
- Most Barrique
- Grappa
- Grappa Le Selezioni
- Amaro
- Amaretto
- La Spezieria
- Limoncello
- Gin

VRAAG OOK NAAR ONZE ANDERE BROCHURES

Montelvini

Wijn van het vat

Flessen brochure



Spring & Summer

zie ook onze website: www.baetenvinopolis.be

BAETEN
VINOPOLIS SINCE 1935

BAETEN VINOPOLIS
Weertersteenweg 181
B - 3680 Maaseik
info@baetenvinopolis.be
www.baetenvinopolis.be