

KOUD

Blazing Sorbets® is een innovatief Nederlands concept: organisch ingevroren cocktails. Een collectie van klassieke cocktails, maar dan bevroren geserveerd als sorbet, of gesmolten als drankje. De Kir Royal is de nieuwste telg in de frozen cocktail-familie.



Pittige dorstlesser

Een pittige dorstlesser, natuurlijk gebrouwen in de urban jungle van de Bijlmer. Lekker fris en ook nog eens prima te mixen. Bims wordt 14 dagen lang gebrouwen van twee gezonde krachtpatsers: kombucha en gember. Een vleugje mango geeft je smaakpapillen een extra kick.



LIMONSECCO

Kant-en-klaar, zo uit de fles in het glas. Een prosecco met een frisse hint van limoen. Een Limonsecco is een aanrader op een zonnige dag. Van Black & Bianco.



Barbera Tonic

Een nieuwe cocktail in Nederland: Barbera Tonic. Deze mix vindt zijn oorsprong in het Italiaanse Piemonte. Hier ontdekte barman Alessandro Carucci kort voor het jaarlijkse Barberafeest dat de Chinato perfect in een cocktail past. Is Barbera Gin Tonic eenvoudig en snel te bereiden. Mix voor de Barbera Gin Tonic 6 cl Carucci Barbera Chinato met 4 cl dry gin en 12 cl tonic. De perfecte Barbera Tonic bereid je in een groot wijnglas. Vul het met ijs, voeg de Carucci Barbera Chinato toe en tot slot de tonic en de dry gin. Salute!



EETBARE WIJN

Het is weer eens iets anders: eetbare wijn! The Real WINE gum is geen snoepje voor kinderen, maar een 'adult luxury happiness'. Het assortiment bestaat uit: Rode Merlot WINE gum & Witte Chardonnay WINE gum. Ze zijn geschikt voor vegetariërs en gluten-, vet-, noten-, gelatine-, en lactosevrij. Ook bevat de gum geen kunstmatige kleurstoffen. Kortom, natuurlijk lekker! VINOOSBYAMS.NL

LEKKER ZOMERS

Genieten van een zomerse dag met een cocktail in de hand. Wat heb je nodig voor een Belvedere Ruby Tonic: 45 ml Belvedere Vodka, 1/4 uitgeknepen grapefruit en om af te toppen Fever-Tree Mediterranean Tonic. Vul een groot glas helemaal met ijs, voeg alle ingrediënten toe en garneer met een stukje schil van de grapefruit. Een zomers feestje!



Gepeperd

Dit jaar is het 150 jaar geleden dat de legendarische pepersaus Tabasco® het levenslicht zag. Het recept en productieproces zijn anno 2018 vrijwel onveranderd gebleven én nog steeds een goed bewaard familiegeheim. De nazaten van peperboer Edmund McIlhenny maken het nog altijd van slechts drie hoofdingrediënten: pepers, zout en azijn. Onmisbaar in tal van cocktails.

Wat heb je nodig

- Rum Reviver - van Matt Varona (Bar Manager, Carousel)
- 150 ml ananassap
- 12,5 ml limoensap
- 50 ml gerijpte rum
- 2 druppels TABASCO® Habanero-saus
- Schenk ananassap, limoensap en rum in een mooi glas. Voeg 2 druppels TABASCO® Habanero-saus toe en vul het geheel met ijsblokjes. Roer tot een deel van het ijs smelt. Vul meer ijsblokjes bij en roer opnieuw.
- Garneersuggestie: plaats een ananasschijf en kaneelstokje op de rand van het glas.