

# Tre momenti di vero piacere

*Fantasy for Family*

*Baby Gran Cru*

*Happy Hour*



Lo SCARLATTO ANALCOLICO. *Dolce, frizzante.*

# GUSTO VERO ALCOOL ZERO



fatto in **ITALIA** ... fatto con **AMORE** ❤️❤️❤️



# Baby Gran Cru

Il gioco della sorpresa per i più piccoli.

**MAGIA** e semplicità, ricreazione e insegnamento.

*Baby Gran Cru* è la prima lezione sul divertimento.

L'allegria della scoperta e del gioco.

Uva - Uve italiane selezionate

Bollicine - Fini e persistenti

Colore - Rosso mediamente intenso

Aroma - Gradevole profumo di viola, geranio e frutta fresca

Sapore - Dolce, armonico, con la giusta acidità

Alcool - 0%

Da provare con ... dessert, frutta fresca, crostate, pasticceria secca o con quello che suggerisce il tuo gusto. Ottimo come base per i cocktail.

Servire a 8° - 10° C

Cavallotto  
personalizzazione  
target **CHILDREN**

fatto in **ITALIA** ... fatto con **AMORE** ♥♥♥



# Fantasy for Family

Il gusto della sorpresa per tutta la famiglia.

Unione e condivisione, relax e ricarica.

Fantasy for Family è il modo di prendersi cura dei propri cari.

La novità del **PIACERE** e dell'**EQUILIBRIO**.

Uva - Uve italiane selezionate

Bollicine - Fini e persistenti

Colore - Rosso mediamente intenso

Aroma - Gradevole profumo di viola, geranio e frutta fresca

Sapore - Dolce, armonico, con la giusta acidità

Alcool - 0%

Da provare con ... dessert, frutta fresca, crostate, pasticceria secca o con quello che suggerisce il tuo gusto. Ottimo come base per i cocktail.

Servire a 8° - 10° C

Cavallotto  
personalizzazione  
target **FAMILY**

fatto in **ITALIA** ... fatto con **AMORE** ♥♥♥



LO **SCARLATTO** ANALCOLICO!



# Happy Hour

Il piacere della sorpresa per i giovani.

Complicità e conversazione, originalità e simpatia.

Happy Hour è la scintilla dell'intrattenimento.

La moda di chi ama l'equilibrio dell' **APERITIVO ANALCOLICO**

Uva - Uve italiane selezionate

Bollicine - Fini e persistenti

Colore - Rosso mediamente intenso

Aroma - Gradevole profumo di viola, geranio e frutta fresca

Sapore - Dolce, armonico, con la giusta acidità

Alcool - 0%

Da provare con ... dessert, frutta fresca, crostate, pasticceria secca o con quello che suggerisce il tuo gusto. Ottimo come base per i cocktail.

Servire a 8° - 10° C



Scopri di più!



Cavallotto  
personalizzazione  
target **FRIENDS**

fatto in **ITALIA** ... fatto con **AMORE** ❤️❤️❤️

LO **SCARLATTO** ANALCOLICO!





LO SCARLATTO ANALCOLICO!



### Analcolico

Il **mosto d'uva**, al contrario del vino, non ha alcool però porta in sé tutti i preziosi nutrienti dell'uva.

### Nutrienti

Oltre ai sali minerali come ferro, potassio, calcio, zinco, rame, il **mosto d'uva** contiene vitamine come la A, la C, la E e molte del gruppo B.

### Disintossicante

Il **mosto d'uva** aiuta la disintossicazione. Elementi come le tossine e le sostanze di scarto, grazie al fegato, vengono eliminate dal corpo e il **mosto d'uva** è un ottimo drenante del sangue, aiuta ad espellere le sostanze nocive. I flavonoidi presenti nel **mosto d'uva** aiutano inoltre la pelle a produrre più collagene.

### Stimolante

Il **mosto d'uva bevuto lontano dai pasti** aiuta a velocizzare il metabolismo basale, bevuto durante la giornata placa la fame ed è un ottimo energizzante, utile quando dobbiamo fare sforzi fisici e psichici.

### Regolatore intestinale

Bevendo regolarmente un bicchiere di **mosto d'uva** al giorno, si aiuta la proliferazione della flora batterica intestinale, facilitandone la funzionalità, risolvendo così problemi di stipsi.

### Antinfiammatorio e antiossidante

Il **mosto d'uva**, come il vino contiene **resveratrolo**, un potente **antiossidante** che aiuta anche a mantenere in equilibrio il colesterolo nel sangue. Può anche aiutare in caso di stati infiammatori, sia di origine virale che di altra origine. Il **mosto d'uva** è inoltre ricco di antociani, sostanze che riescono insieme a combattere i radicali liberi responsabili dell'invecchiamento cellulare.

### Aiuto per il cervello

Il **mosto d'uva** è utile al nostro cervello grazie al suo effetto di miglioramento delle capacità mnemoniche.

fatto in ITALIA ... fatto con AMORE





**Uva** - Uve italiane selezionate

**Bollicine** - Fini e persistenti

**Colore** - Rosso mediamente intenso

**Aroma** - Gradevole profumo di viola, geranio e frutta fresca

**Sapore** - Dolce, armonico, con la giusta acidità

**Alcool** - 0%

**Da provare con ...** dessert, frutta fresca, crostate, pasticceria secca o con quello che suggerisce il tuo gusto.

Ottimo come base per i cocktail.

**Servire a 8° - 10° C**

**IL** nostro mosto d'uva è **microfiltrato**, non **pastorizzato**. La pastorizzazione consiste nel far raggiungere velocemente agli alimenti temperature che oscillano fra i 60° C e gli 80-85° C. La **microfiltrazione** si effettua invece a **temperatura ambiente** e viene utilizzata per l'eliminazione di batteri patogeni, di microrganismi nocivi e di sostanze che possono causare il deterioramento o il deperimento di alimenti e di bevande. Il motivo per cui abbiamo scelto questo procedimento è perché questo tipo di **microfiltrazione** permette il **mantenimento** delle caratteristiche organolettiche del **mosto d'uva**, il che si traduce in una maggiore **purezza** e **qualità** del prodotto, nonché in una maggiore resistenza allo stress relativo al trasporto e allo stoccaggio.

fatto in **ITALIA** ... fatto con **AMORE** ♥♥♥

LO **SCARLATTO** ANALCOLICO!



Happy Hour ANALCOLICI

LO SCARLATTO ANALCOLICO!



- Verano n.19
- Bellini n.1
- Mojito n.13
- Cuba Libre n.6
- Frozen Grape n.7
- Long Island n.9
- Mimosa n.12
- Fruttoso n.8
- Caipirinha n.4
- Cosmopolitan n.5
- San Francisco n.15
- Sliced Grape n.17
- Mikol Angel n.11
- Spiagge n.18
- Margarita n.10
- Sangria n.16
- n.2
- n.3
- n.14



Clicca su ogni cocktail per scoprire la ricetta!



# Bellini analcolico

n.1



## PREPARAZIONE

Prendere un flûte ghiacciato e versare il succo di pesca e la spremuta di limone. Mescolare con un cucchiaino lungo, aggiungere l'acqua frizzante e il **Mosto d'uva Scarlatto analcolico B&M** e mescolare nuovamente. Versare in un bicchiere e aggiungere un colorato ombrellino.

## INGREDIENTI

- 80 ml. di Mosto d'uva **Scarlatto analcolico B&M**,
- 80 ml di acqua frizzante,
- 80 ml di succo di pesca,
- 30 ml di succo di limone.

fatto in **ITALIA** ... fatto con **AMORE** ♥♥♥

Happy Hour ANALCOLICI

LO **SCARLATTO** ANALCOLICO!

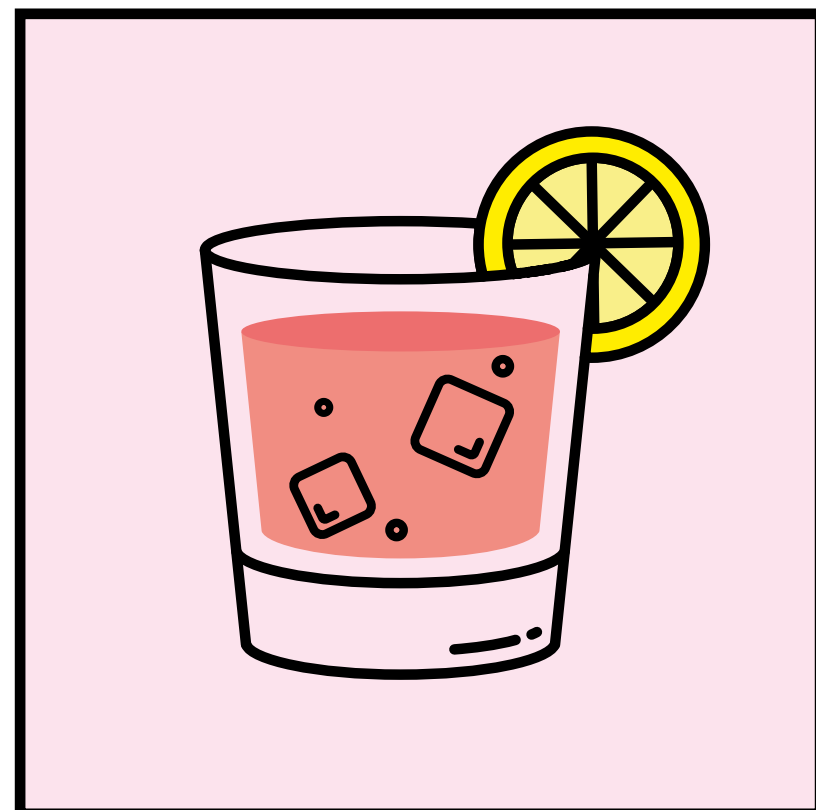


# Birmik

n.2

Happy Hour ANALCOLICI

LO SCARLATTO ANALCOLICO!



## PREPARAZIONE

Raffreddare tutti gli ingredienti.

Mescolare insieme il  
Mosto d'uva **Scarlatto analcolico B&M**  
e il Ginger Ale.

Aggiungere i cubetti e le fette di limone.

Servire subito.

## INGREDIENTI

- 75 ml. Mosto d'uva **Scarlatto analcolico B&M** freddo,
- Ginger Ale 75 ml. freddo,
- Cubetti di ghiaccio,
- Fette di limone.

fatto in **ITALIA** ... fatto con **AMORE** ❤️❤️❤️



# Breathe

n.3



## PREPARAZIONE

Mettere le fette nella ciotola e cospargere di zucchero per estrarre i succhi.

Unire in seguito il nettare di pesca, le fette di agrumi e le fragole nella ciotola, mescolando i sapori.

Mettere in frigorifero fino al momento di servire.

Versare il **Mosto d'uva Scarlatto analcolico B&M** e mescolare per amalgamare.

Servire con cubetti di ghiaccio.

## INGREDIENTI

- 750 ml. Mosto d'uva **Scarlatto analcolico B&M** freddo,
- 150 ml. di nettare di pesca,
- 1 arancia tagliata a fette sottili,
- 1/2 tazza di fragole.

fatto in **ITALIA** ... fatto con **AMORE** ❤️❤️❤️

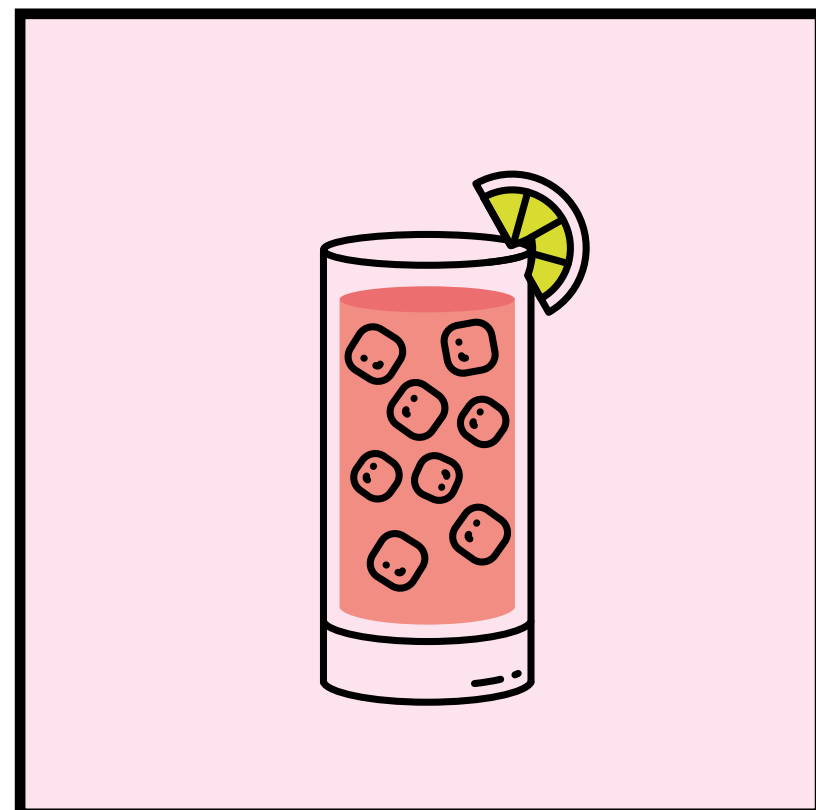
Happy Hour ANALCOLICI

LO **SCARLATTO** ANALCOLICO!



# Caipirinha

n.4



## PREPARAZIONE

Mettere in un mortaio il lime tagliato a pezzi piccoli, lo zucchero, e pestare per amalgamare il succo del lime con lo zucchero.

In un bicchiere alto da bibita, aggiungere 3 cubetti di ghiaccio, versare un quarto del succo di lime e zucchero.

Per ultimo aggiungere il **Mosto d'uva Scarlatto analcolico B&M**.

## INGREDIENTI

- Mosto d'uva **Scarlatto analcolico B&M** a piacere,
- 6 cucchiaini di zucchero di canna,
- 2 lime,
- ghiaccio a piacere.

fatto in **ITALIA** ... fatto con **AMORE** ❤️❤️❤️

Happy Hour ANALCOLICI

LO **SCARLATTO** ANALCOLICO!



# Cosmopolitan <sup>n.5</sup>

## analcolico



### PREPARAZIONE

Mescolare insieme il succo di lime, il succo di mirtillo, l'acqua ghiacciata.

Versare in due bicchieri e aggiungere il **Mosto d'uva Scarlatto analcolico B&M**.

Decorare i bicchieri con dei mirtilli infilati in un bastoncino di legno e le fette di lime.

Servire ben freddo.

### INGREDIENTI

- 60 ml Mosto d'uva **Scarlatto analcolico B&M**,
- 60 ml acqua frizzante ghiacciata,
- 60 ml succo di mirtillo 100% freddissimo,
- 60 ml succo di lime appena spremuto e freddissimo,
- 2 lime a fette,
- 30 g di mirtilli.

fatto in **ITALIA** ... fatto con **AMORE** ❤️❤️❤️

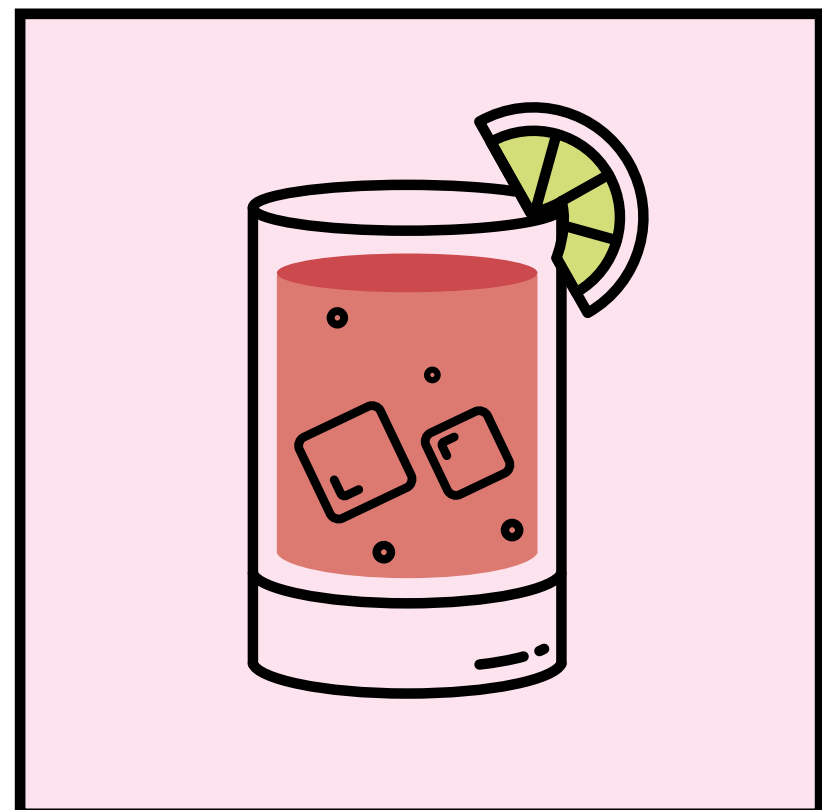
*Happy Hour* ANALCOLICI

LO **SCARLATTO** ANALCOLICO!



# Cuba Libre **analcolico**

n.6



## PREPARAZIONE

Prendere il mezzo lime e tagliarlo in 4 spicchi. Potete eliminare la buccia o lasciarla. Mettere il lime in un bicchiere alto per cocktail. Aiutandovi con un pestello, pestare il frutto fino ad ottenere un composto dalla consistenza un po' pastosa.

Versare nel bicchiere le quantità indicate di sciroppo di cola, sciroppo di lime, succo di frutta al gusto passion fruit e le due gocce di angostura bitter.

Tritare 7/8 cubetti di ghiaccio e spostare il ghiaccio "sbriciolato" nel bicchiere insieme agli altri ingredienti e colmare con il **Mosto d'uva Scarlatto analcolico B&M**.

Decorare il bordo del juice glass con una fetta di lime.

## INGREDIENTI

- **Scarlatto analcolico B&M** quanto basta,
- 1/2 lime (con o senza buccia),
- 3 cl di sciroppo di cola,
- 1 cl di sciroppo di lime,
- 50 ml di succo di frutta al gusto passion fruit,
- 1 o 2 gocce di angostura bitter,
- Ghiaccio (7/8 cubetti).

fatto in **ITALIA** ... fatto con **AMORE** ❤️❤️❤️

*Happy Hour* ANALCOLICI

LO **SCARLATTO** ANALCOLICO!



# Frozen Grape

n.7



## PREPARAZIONE

Riempi una brocca con l'uva, le fette d'arancia e di limone.

Completare con Ginger Ale e **Mosto d'uva Scarlatto analcolico B&M**. Servire subito.

Invece di diluire la tua bevanda con ghiaccio, usa l'uva congelata che mantiene fredda la brocca e produce anche una bevanda meravigliosa.

Preparazione 5 minuti.

Per 8 persone.

## INGREDIENTI

- 1 litro Mosto d'uva **Scarlatto analcolico B&M**, freddo,
- 1/2 tazza di uva verde, congelata,
- 1/2 tazza di uva rossa, congelata,
- 1 arancia, affettata sottilmente,
- 1 limone, affettato sottilmente,
- 1 litro di Ginger Ale freddo.

fatto in **ITALIA** ... fatto con **AMORE** ❤️❤️❤️

Happy Hour ANALCOLICI

LO **SCARLATTO** ANALCOLICO!



# Fruttoso

n.8



## PREPARAZIONE

Mescolare i succhi di lime e ananas e lasciar raffreddare per qualche ora.

Una volta freddo, versare in una ciotola da punch su vari cubetti di ghiaccio.

Aggiungere il **Mosto d'uva Scarlatto analcolico B&M** e Ginger Ale, mescolare e guarnire con rametti di menta.

Servire in coppe da punch.

## INGREDIENTI

- 300 ml. Mosto d'uva **Scarlatto analcolico B&M**, freddo,
- 225 ml. di succo di lime,
- 150 ml. di succo d'ananas,
- 150 ml. Ginger Ale.

fatto in **ITALIA** ... fatto con **AMORE** ❤️❤️❤️

Happy Hour ANALCOLICI

LO **SCARLATTO** ANALCOLICO!



# Long Island analcolico

n.9



## INGREDIENTI

- 100 ml di Mosto d'uva **Scarlatto analcolico B&M**,
- 60 ml di Succo di Ananas,
- 1 spicchio di Ananas,
- 40 ml di Ginger Ale,
- Acqua tonica q.b.,
- Scorza di limone q.b.,
- 6 cubetti di ghiaccio.

## PREPARAZIONE

Prendere due bicchieri tumbler bassi tenuti precedentemente per una ora in frigorifero e riempirli di ghiaccio.

Aggiungere il succo di ananas e mescolare delicatamente.

Versare 50 ml. di **Mosto d'uva Scarlatto analcolico B&M** e 20 ml di Ginger Ale in ciascun bicchiere.

Completare con acqua tonica secondo il gusto.

Aggiungi una grattugiata di scorza di limone e guarnisci il bicchiere con uno spicchio di ananas.

fatto in **ITALIA** ... fatto con **AMORE** ❤️❤️❤️

Happy Hour ANALCOLICI

LO **SCARLATTO** ANALCOLICO!



# Margarita <sup>n.10</sup> 2 worlds



## PREPARAZIONE

Mescolare i succhi di agrumi in una brocca insieme allo zucchero.

Travasate nei bicchieri già riempiti col ghiaccio (i quali possono essere decorati col sale come per la ricetta classica).

A questo punto aggiungete il **Mosto d'uva Scarlatto analcolico B&M** e usate un cucchiaino per amalgamare bene il tutto facendo movimenti che vanno dal basso verso l'alto, in questo modo eviterete di sgasare la bevanda.

## INGREDIENTI

- 150 ml di Mosto d'uva **Scarlatto analcolico B&M**,
- 45 ml di succo d'arancia spremuto fresco,
- 45 ml di succo di limone spremuto fresco,
- 30 ml di succo di lime spremuto fresco,
- 2 cucchiaini di zucchero extra-fine (tipo Zefiro della Eridania),
- ghiaccio a cubetti.

fatto in **ITALIA** ... fatto con **AMORE** ❤️❤️❤️

Happy Hour ANALCOLICI

LO **SCARLATTO** ANALCOLICO!



# Mikol Angel

n.11



## PREPARAZIONE

Mescolare bene tutti gli ingredienti, tranne il **Mosto d'uva Scarlatto analcolico B&M**, e raffreddare.

Versare il contenuto in una ciotola da punch sopra alcuni cubetti di ghiaccio e aggiungere il **Mosto d'uva Scarlatto analcolico B&M**.

Servire in coppette da punch con una fetta di limone.

## INGREDIENTI

- 500 ml. Mosto d'uva **Scarlatto analcolico B&M**, freddo,
- 250 ml. the verde,
- 125 ml. succo di limone,
- 10 gr. sciroppo di zucchero.

fatto in **ITALIA** ... fatto con **AMORE** ❤️❤️❤️

Happy Hour ANALCOLICI

LO **SCARLATTO** ANALCOLICO!



# Mimosa analcolica

n.12



## PREPARAZIONE

Versare in una caraffa il succo di arancia e la gassosa.

Mescolare bene e versare negli appositi bicchieri.

Aggiungere il **Mosto d'uva Scarlatto analcolico B&M** e decorare a piacere con delle fette di arancia da appoggiare sul bordo dei bicchieri.

Servire immediatamente.

## INGREDIENTI

- 350 ml Mosto d'uva **Scarlatto analcolico B&M**, freddo,
- 300 ml di succo di arancia fresco e filtrato,
- 350 ml di gassosa fredda,
- fette d'arancia q.b. per decorare.

fatto in **ITALIA** ... fatto con **AMORE** ❤️❤️❤️

Happy Hour ANALCOLICI

LO **SCARLATTO** ANALCOLICO!



# Mojito analcolico

n.13



## PREPARAZIONE

Mettere il succo di lime in un tumbler alto, aggiungete lo zucchero di canna e le foglie di menta. Schiacciate con il pestello, aggiungete il ghiaccio tritato e riempite per metà con acqua tonica e metà con **Mosto d'uva Scarlatto analcolico B&M**.

Mescolate bene, infine guarnite con una fettina di lime e servite ben fresco.

Per una versione che possa piacere di più ai bambini, si può sostituire l'acqua tonica con la gassosa.

## INGREDIENTI

- 100 ml Mosto d'uva **Scarlatto analcolico B&M**,
- 200 ml succo di lime,
- 100 ml acqua tonica,
- 3 cucchiaini zucchero di canna,
- foglie di menta a piacere,
- ghiaccio tritato a piacere,
- 1 fettina di limone.

fatto in **ITALIA** ... fatto con **AMORE** ❤️❤️❤️

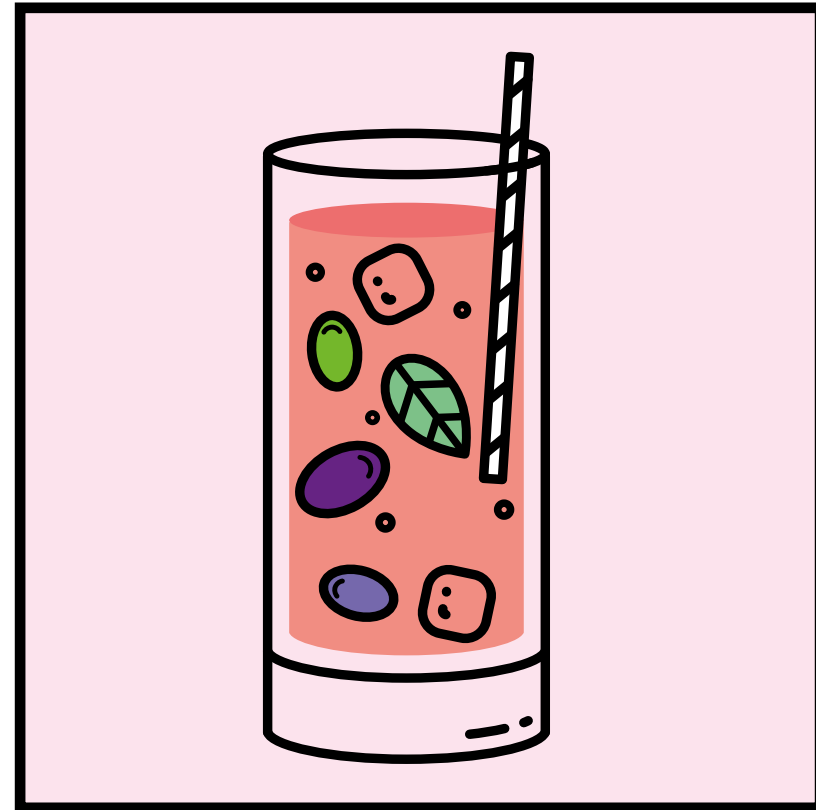
Happy Hour ANALCOLICI

LO **SCARLATTO** ANALCOLICO!



# Mostly

n.14



## PREPARAZIONE

Tagliare a pezzetti le due mele e metterle in una ciotola da punch con il succo di mela.

Aggiungere i cubetti di ghiaccio.

Aggiungere il **Mosto d'uva Scarlatto analcolico B&M** e Ginger Ale.

Mescolare e servire in bicchieri Collins.

## INGREDIENTI

- 350 ml. Mosto d'uva **Scarlatto analcolico B&M**, freddo,
- 250 ml. di succo di mela freddo,
- 150 ml. Ginger Ale freddo,
- 2 mele,
- Cubetti di ghiaccio.

fatto in **ITALIA** ... fatto con **AMORE** ❤️❤️❤️

Happy Hour ANALCOLICI

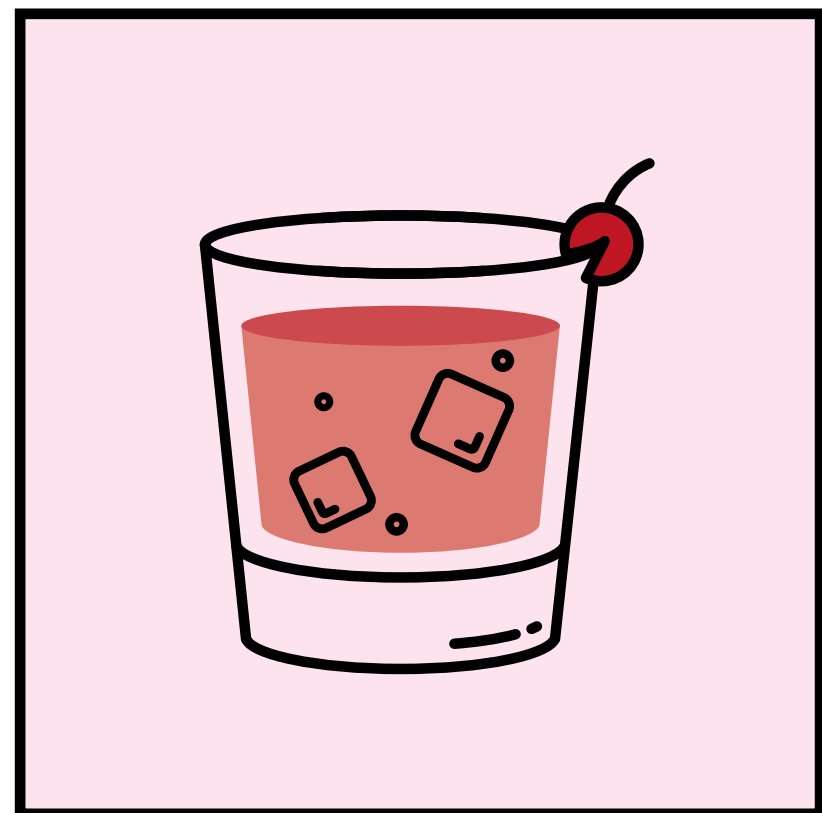
LO **SCARLATTO** ANALCOLICO!



# San Francisco

## analcolico

n.15



### PREPARAZIONE

Versiamo nello shaker il ghiaccio, il succo di arancia, quello di limone, quello di ananas e infine quello di pompelmo.

Aggiungiamo anche la granatina e shakeriamo per qualche secondo per amalgamare bene tutti gli ingredienti e raffreddare la bevanda.

Aggiungiamo il **Mosto d'uva Scarlatto analcolico B&M** e infine decoriamo con una fetta di arancia e una ciliegina candita.

### INGREDIENTI

- 60 ml. di Mosto d'uva **Scarlatto analcolico B&M**,
- 30 ml di succo di arancia,
- 30 ml di succo di limone,
- 30 ml di succo di ananas,
- 30 ml di succo di pompelmo,
- 30 ml di granatina,
- Ghiaccio.

fatto in **ITALIA** ... fatto con **AMORE** ❤️❤️❤️

Happy Hour ANALCOLICI

LO **SCARLATTO** ANALCOLICO!



# Sangria analcolica

n.16



## INGREDIENTI

- 1500 ml. Mosto d'uva **Scarlatto analcolico B&M** freddo,
- 50 g Succo di pesca,
- 230 g Mele,
- 600 g Arance,
- 400 g Pesche,
- 350 g Limoni,
- 2 stecche di cannella,
- 6 chiodi di garofano,
- 450 g Ghiaccio.

## PREPARAZIONE

Lavate le mele e le pesche e, senza eliminare la buccia, tagliatele a piccoli cubetti. Mettete tutti i cubetti della frutta in una ciotola con il succo spremuto di una arancia e un limone. Tagliate metà delle arance e dei limoni rimanenti a fette e l'altra metà a dadini, senza togliere la buccia e unitelo ai cubetti di pesca e mele.

Unite il **Mosto d'uva Scarlatto analcolico B&M** e mescolate bene.

Aggiungete la cannella in stecche e i chiodi di garofano. Coprite la ciotola con pellicola trasparente e lasciate riposare in frigorifero per almeno tre ore.

Trascorso il tempo di macerazione eliminate le spezie, poi aggiungete il ghiaccio. Date un'ultima mescolata e la vostra sangria è pronta per essere servita!

fatto in **ITALIA** ... fatto con **AMORE** ❤️❤️❤️

Happy Hour ANALCOLICI

LO **SCARLATTO** ANALCOLICO!



# Sliced Grape

n.17



## PREPARAZIONE

Riempire un bicchiere con ghiaccio e uva congelata a fette.

Aggiungere il **Mosto d'uva Scarlatto analcolico B&M** e lo sciroppo di fiori di sambuco.

Mescola e servi.

## INGREDIENTI

- 200 ml. Mosto d'uva **Scarlatto analcolico B&M**, freddo,
- Ghiaccio,
- Uva congelata a fette,
- 30 ml. di sciroppo di fiori di sambuco.

fatto in **ITALIA** ... fatto con **AMORE** ❤️❤️❤️

Happy Hour ANALCOLICI

LO **SCARLATTO** ANALCOLICO!



# Spiagge

n.18



## PREPARAZIONE

Versare in un bicchiere sopra dei cubetti di ghiaccio il succo di mirtillo.

Aggiungere il  
Mosto d'uva **Scarlatto analcolico B&M**.

Guarnire con uno spicchio di lime.

## INGREDIENTI

- 750 ml. Mosto d'uva **Scarlatto analcolico B&M**, freddo,
- 750 ml Succo di mirtillo.

fatto in **ITALIA** ... fatto con **AMORE** ❤️❤️❤️

Happy Hour ANALCOLICI

LO **SCARLATTO** ANALCOLICO!



# Verano

n.19



## PREPARAZIONE

Frullare tutti gli ingredienti insieme fino a formare una granita finissima.

Guarnire con foglie di menta.

## INGREDIENTI

- 160 ml. Mosto d'uva **Scarlatto analcolico B&M**, freddo,
- ¼ di tazza di fragole fresche tritate,
- 40 ml. succo di limone,
- un pizzico di zenzero fresco,
- un pizzico di sale,
- foglie di menta per guarnire,
- ½ tazza di ghiaccio tritato.

fatto in **ITALIA** ... fatto con **AMORE** ❤️❤️❤️

*Happy Hour* ANALCOLICI

LO **SCARLATTO** ANALCOLICO!

