

Percoto, settembre 2017

Grappa Nonino Twist, creatività e fantasia!

Cari Amici

Grappa Nonino Twist non è una guarnizione, ma un vero e proprio ingrediente capace di arricchire di gusto, di sfumature, di eleganza i piatti ed i cocktails offrendo nuovi sapori, creando effetti inediti, scoprendo, abbinando e rivoluzionando.

Con **Grappa Nonino Twist** si può dare un tocco di magia al sushi e al “raw fish”, esaltare il profumo di un risotto o di un piatto di carne, di un dolce, una crema, un sorbetto, un gelato; offrire una spinta gustativa a ricette complesse o semplicissime dolci o salate, arricchire il profumo di un cocktail o di un sorbetto. In particolare:



Grappa Nonino Twist Monovitigno® Moscato

Su sushi, gamberi crudi o al vapore; sul risotto con gli scampi, alla zucca o al nero di seppia, sui dolci alla crema, creme brûlée, crema Catalana, gelato al fiordilatte e alla crema, millefoglie, meringata, sul cioccolato 70/80% fondente, sull'insalata di frutta fresca appena tagliata. Come Twist sui cocktail.

Grappa Nonino Twist Monovitigno® Chardonnay in barriques

Su carni rosse, su formaggi erborinati abbinati al miele, sul branzino cotto al vapore, sui dolci secchi, sul gelato alla crema, sui dolci alla crema, sulle crepes flambate con la stessa Grappa Monovitigno®, come Twist sui cocktail come il Ginger Nonino.

E per dimostrarne la potenzialità, prendiamo esempio dal grande chef-filosofo Davide Oldani, che al D'O di Cornaredo (MI) sceglie i Distillati Nonino per un racconto multisensoriale dando vita a una nuova frontiera di abbinamenti del gusto e “spalanca la visione di un diverso che neanche si sospetta” ... “Oldani sfolgora con la tavolozza dei Nonino”.

*Tratto dal Corriere della Sera, articolo di Marco Cremonesi del 24/03/2017
“Davide Oldani e Grappa Nonino: la nuova frontiera degli abbinamenti”*

*Olivero
con Francesca*

Antonella

Elisabetta

Grappa Nonino Twist, “il respiro della grappa”!