



GRUPO
GABBA XO

GREATS SPIRIT



NUESTRA FILOSOFÍA:

Es la primera compañía que se dedica a crear destilados de “ciencia ficción” utilizando productos naturales y una amplia experiencia en el gremio.

Los creamos mediante tecnología de laboratorio: maquinaria de ultrasonidos. Queremos hacer viajar tus sentidos, lejos de lo convencional..

@_newaygin_



HISTORIA

La receta está inspirada en Jacob, un hombre de origen alemán que inventó el primer remedio contra la malaria en el mundo: la tónica. Sorprendentemente, antes de su gran descubrimiento, Jacob se dedicaba a la joyería y viajaba frecuentemente a la India por negocios, donde se percató de la devastación causada por la malaria en la población. Decidió entonces abandonar su profesión para luchar contra esta enfermedad.



NOTAS DE CATA

En nariz y paladar, destacan el enebro, té negro, jengibre, canela, pimienta, cardamomo, entre otros. El sabor en boca es prolongado y limpio, con una sensación alcohólica suave que permite disfrutar el producto solo o en combinación. Nuestra intención es que el cliente elija el mejor acompañamiento según sus preferencias.

NEWAY

Gin premium con base London Dry al que añadimos ingredientes energizantes como té negro, jengibre, canela, cardamomo, pimienta, cítricos, entre otros. Está decorada con polvo de oro, simbolizando una joya.

Cócteles

NEWAY GIN & TONIC

(50 ml de Neway gin, 1 tónica, 2-3 láminas de jengibre y una pequeña flor de menta)

MY WAY

(50 ml de Neway gin, 25 ml de sirope de mango picante, 15 ml de zumo de lima, completamos con ginger ale)

GOLD BIJOU

(40 ml de Neway Gin, 20 ml de Chartreuse verde, 40 ml de vermouth Rojo. Piel de naranja)

Esta receta fue ganadora de la competición al mejor Gin-tonic de España. Además, mediante el uso de maquinaria de ultrasonidos, incorporamos una micro dosis de aceites cítricos y herbales naturales de CBD, un ingrediente medicinal antiinflamatorio que proporciona concentración.

PERFECT SERVE

Gracias a la versatilidad de estos sabores, se presta a ser mezclado dos trozos de jengibre y menta en los diversos refrescos como tónica, limón, naranja, cola, o para ser utilizado en cócteles afrutados con mango, lichi, frutos rojos, etc. En cuanto a maridajes, es versátil y se adapta a una amplia variedad de platos, destacando en la sobremesa con chocolate blanco, tarta de manzanas.

@_everum_



PROCESO

Lo más sorprendente es que no le añadimos azúcar, ya que al “Everum”, es que no tostar tanto la madera, conseguimos caramelizar su savia y con ello obtener un final limpio y seco, similar al de la avellana. Para lograr nuestro objetivo de afinamiento, utilizamos la técnica de ultrasonidos debido a su capacidad para extraer sabores y aceites esenciales de la madera.

Nuestra receta está calculada por laboratorios para determinar la cantidad de madera, vatios y tiempo de contacto, logrando obtener un licor que simula un envejecimiento estático de 30 años en barricas de avellano (aunque estas no existen).



NOTAS DE CATA

En nariz y boca, predominan notas de avellana tostada, madera, vainilla, cacao, toffee y café, además de ser seco y limpio en boca. A pesar de su graduación alcohólica del 40% vol, tiene una sensación alcohólica baja que permite disfrutar del producto sin hielo. Sin embargo, nuestra intención es que el cliente elija el mejor acompañamiento si desea mezclarlo.

EVERUM

Se trata de un ron dedicado al tostado de barricas, a la gastronomía española y del sur de Europa. Nos alejamos de la línea tradicional y nos basamos en la interpretación del tostado, con la peculiaridad de utilizar madera de avellano, uno de los productos más populares de nuestro país.

Cócteles

TIEMPO LIBRE

(40 ml Everum, Cola, gajos de lima exprimidos y láminas de fresas)

DARK & STORMY

(1/2 Lima machacada, 1/2 ginger beer, float de 40 ml Everum)

MOJITO SILVESTRE

((50 ml Everum, 2 fresas troceadas, 2 frambuesas, 2 ramitas de romero machacadas, 1/2 lima machacada y 2 cucharadas soperas de miel, completamos con soda)

RON SIN AZUCAR, AFINADO EN MADERA DE AVELLANO
Ron blanco de melaza destilado en España

PERFECT SERVE

Gracias a la versatilidad que ofrece este fruto seco, se abre la posibilidad de mezclarlo con cualquier refresco de cola, limón, naranja, ginger ale, o sobre todo en cócteles como el Dark and Stormy, Espresso Martini y Old Fashioned. En cuanto a maridajes, se adapta a todo tipo de platos, destacando en la sobremesa con chocolates, baba al ron, piña natural flambeada, pralinés y quesos



@voltaje_agave_electrico

UP SELLING

Voltaje puede ser utilizada como una estrategia de Up-selling en establecimientos hosteleros, ofreciéndola por un precio adicional de 1-2€, combinada con cualquier otro destilado o licor destinado al chupito, para añadir una experiencia sensorial eléctrica y prolongar la experiencia gustativa a la que el cliente está acostumbrado



NOTAS DE CATA

Voltaje presenta un color naranja mate, resultado de su compleja elaboración exclusivamente con flores naturales.

En cuanto al perfil sensorial, se distinguen claramente notas de mandarina, agave, lima y miel de flores.

VOLTAGE

Se trata de un destilado de Agave con un contenido alcohólico del 32% Vol. el cual se combina con el efecto y la magia de la flor de sezchuan, conocida por su efecto “eléctrico” o “cosquilleante”. Producen una sensación de hormigueo, entumecimiento y salivación en la lengua y el paladar.

Cócteles

VOLTA-IRIÑA

(50 ml de Voltaje, 1/2 lima machacada, 20 ml de puré de maracuyá, 2 cucharadas soperas de azúcar)

PALOMA ELÉCTRICA

(50 ml de Voltaje, 15 ml zumo de lima, 15 ml zumo de pomelo, 10 ml miel de agave, completamos con 1/3 de soda de pomelo.
Decorado : 1/2 rim de tajin, 1/2 rim petazeta de fresa)

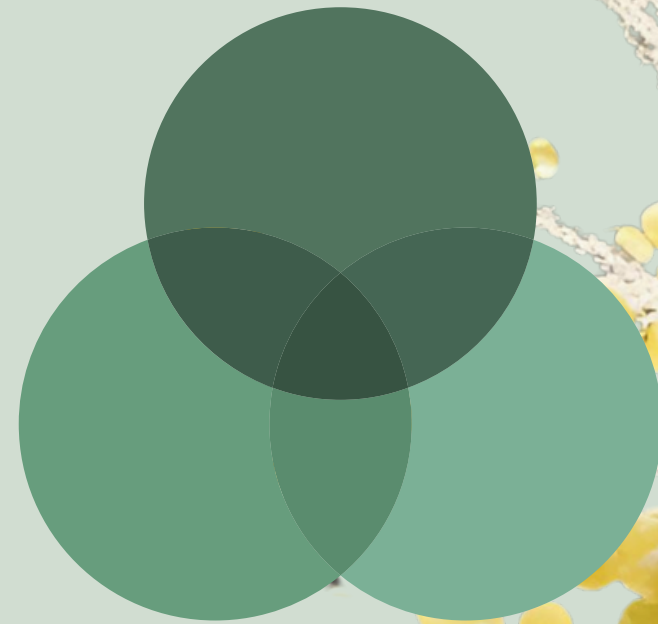
La sensación eléctrica se percibe en boca de manera similar al picante; su intensidad aumenta con cada trago hasta alcanzar su punto de saturación, sin resultar molesta ni agresiva. La duración de esta sensación en boca es de aproximadamente 9 minutos, durante los cuales la ingesta de otras bebidas se verá potenciada, generando una mayor percepción de acidez, picante, frescura y menor amargor.

PERFECT SERVE

Gracias a la versatilidad que ofrece este fruto seco, se abre la posibilidad de mezclarlo con cualquier refresco de cola, limón, naranja, ginger ale, o sobre todo en cócteles como el Dark and Stormy, Espresso Martini y Old Fashioned. En cuanto a maridajes, se adapta a todo tipo de platos, destacando en la sobremesa con chocolates, baba al ron, piña natural flambeada, pralinés y quesos.



GRUPO
GABBA.XO



VERJUS

du Siorac



Propiedad familiar desde 1818 y
moldeada por 7 generaciones,
nuestro viñedo está ubicado en el
corazón del Périgord Púrpura, al
sur de Bergerac (Francia).

En 30 hectáreas, nuestras viñas
hunden sus raíces en un terruño
arcillo-calcáreo. Nuestro Verjus
se elabora en la finca familiar
desde hace más de 40 años.

Desde 2020, el Verjus está
certificado como Agricultura
Ecológica (FR-BIO-01).

EL VERJUS

"Joven ancestro olvidado que hemos hecho renacer..."

Este producto se utilizaba mucho en la cocina en la Edad Media, tanto en la de los nobles como en la del pueblo: ¡7 litros anuales por persona! Luego, en el siglo XVIII, fue reemplazado por el vinagre, el vino blanco y el limón, cayendo en desuso.

EL VERJUS EN LA COCINA

- Desglasar carnes blancas, pescado o champiñones
- Usar en marinadas (pescado, carne blanca...)
- Sustituir el vinagre en salsas, mayonesas y mostazas
- Realzar el sabor de las ostras
- Reemplazar el limón en pastelería, sorbetes y helados

LAS VENTAJAS EN COMPARACIÓN CON EL LIMÓN

- Más local: se produce en Nueva Aquitania
- Más ecológico: el limón suele ser importado
- Más práctico: una vez abierta, la botella se conserva en frío durante 3 semanas
- Más económico: 1 litro de limón fresco cuesta el doble que el verjus
- Más original para tus cócteles
- Primer verjus certificado ecológico en el mundo
- Bueno para la salud (antioxidante, minerales y vitaminas...)
-

EL VERJUS EN MIXOLOGÍA

Con un pH de aproximadamente 2,5, sustituye perfectamente al limón en los cócteles.





INGREDIENTES

100% Zumo de uva verde

Sin OGM, sin alérgenos, sin sulfitos, sin colorantes.

VARIEDADES DE UVA

Périgord (Mérille), Sémillon, Malbec, Ugni Blanc

PROPIEDADES ORGANOLEPTICAS

Sabor ácido, muy ligeramente dulce.

Aroma a zumo de uva y manzana Granny.

Color amarillo pálido y brillante.

ÉLABORACIÓN Y CALIDAD

Cosechada a mano en la etapa de envero, la uva es prensada. El jugo se filtra.

No se añade SO₂. Se conserva a menos de 4°C hasta el envasado. Es pasteurizado y embotellado/envasado en frascos/BIB por nuestros socios.

VALOR ENERGÉTICO (100 ml)

Valor energético = 18 Kcal

Grasas = 0

Proteínas = 0

Carbohidratos = aprox. 4,5 g, de los cuales **Azúcares** 4 g

Etanol = 0

Sal = 0

Fibra = 0

CARACTERÍSTICAS

Azúcar (glucosa + fructosa) = 45 g/l.

PH = 2,6

SO₂ total = sin sulfitos añadidos ; La uva puede contenerlo naturalmente

Brix = 7





USO

El verjus es un acidificante natural. Zumo de uva ácido obtenido mediante vendimias tempranas, se utiliza en la cocina o en la coctelería como sustituto del vinagre o del limón.

ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN

Pasteurizado, el verjus puede conservarse durante varias semanas después sin perder calidad. También se puede congelar para una conservación más prolongada.



ENVASADO EN BOTELLAS

Disponible en dos formatos de botellas de vidrio: 33 cl y 75 cl, con tapón de rosca, en cajas de 6 botellas.

El número de lote y la DDM (3 años) están indicados en la etiqueta.

Una vez abierto, consumir en un máximo de 2 meses y conservar en frío.



ENVASADO EN TARROS

Disponible en un formato de tarro de vidrio: 83 cl con tapa Twist-Off, en cajas de 6 tarros.

Verjus + uvas (Mérille) sin semillas (410 g).

El número de lote y la DDM (3 años) están indicados en la tapa.

Una vez abierto, consumir en un máximo de 15 días y conservar en frío.



ENVASADO EN BIB

Formato: bag-in-box de 5 litros con grifo VITOP, venta por unidad.

El número de lote y la DDM (2 años) están indicados en la etiqueta.

Una vez abierto, consumir en un máximo de 2 meses y conservar en frío..

