



GRUPO
GABBA.XO

Coctelería rebelde

CATÁLOGO
2025

¡LA NUEVA ERA DE LA MIXOLOGÍA ESTÁ EN MARCHA!

Descubra una selección exclusiva de productos diseñados especialmente para los profesionales de la coctelería y de la gastronomía .
Al igual que usted, nuestro objetivo es revolucionar el arte del servicio y llevar la experiencia cliente a un nuevo nivel de excelencia.
Cada marca ha sido cuidadosamente seleccionada. Por un lado, por la calidad y originalidad de sus productos, y por otro, por un compromiso común y firme con la eco-responsabilidad.
Estas son las novedades imprescindibles en términos de calidad y política de RSE.

¡ÚNASE AL MOVIMIENTO!



LAS NUEVAS PAJITAS		P. 3
MOOM TABLEWARE		P. 10
ARTY SPIRITS		P. 12
STRATO		P. 20
REMYX VODKA		P. 24
GREAT SPIRITS		P. 29
VERJUS DU SIORAC		P. 33





La Calidad Made in France



SO ÉVÉNEMENTS



QUIÉNES SOMOS

Fabricante francés desde 2022, nos especializamos en biomateriales a base de **fibra de caña de azúcar**, especialmente para la producción de **pajitas y cubiertos sostenibles**. Nacimos en 2020 como **respuesta a la prohibición de las pajitas de plástico de un solo uso**, y desarrollamos nuestros productos en torno a tres ejes clave:

- **Una necesidad real del mercado:** Las pajitas de papel y los cubiertos de madera no satisfacen las expectativas de los clientes ni cumplen plenamente las directivas europeas.
- **Calidad del producto:** Nuestras pajitas no se deshacen en contacto con líquidos y, al igual que nuestros cubiertos, ofrecen una textura lisa y agradable al uso.
- **Compromiso RSE y economía circular:** Fabricados a partir de residuos vegetales bajo un modelo de economía circular, nuestros productos:
 - Están certificados sin PLA
 - Son compostables en compost doméstico
 - Se empaquetan en programas de inserción laboral (como miembros de Les Entreprises s'engagent)
 - Cuentan con la certificación Origine France Garantie, lo que asegura un impacto ambiental muy bajo

Actualmente, contamos con **18 colaboradores** entre los cuales figura una colaboración con un ESAT (Establecimiento medico- social de inserción de personas con discapacidad) y **más de 10 000 clientes en Europa**.

CERTIFICACIONES



¡Mucho más que un producto, es una filosofía!

Comprometidos con la eco-responsabilidad, integramos la RSE como base de nuestro desarrollo. Nuestra fábrica, certificada **PME+** y **Les Entreprises s'engagent**, garantiza prácticas sostenibles e inclusivas. Fabricado en Francia, es la solución ideal para profesionales con objetivos responsables. Confiar en nosotros es apostar por **una experiencia cliente de calidad, sostenible y ética**.



Libre de PLA, CPLA, BPA, PBT, PET, PVC, PS - La solución más natural del mercado



Reutilizable 50X - La primera solución reutilizable proveniente de una fuente natural



Compostable y reciclable - La solución natural más sostenible del mercado

Apto al contacto alimentario - La solución conforme con los requisitos sanitarios



Resistente entre -20°C y +90°C - La solución que no se deshace



Experiencia óptima - La solución de calidad sin sabor, con tacto agradable y visual elegante



PAJITAS



CLÁSICA

21 cm x 6 mm
caja de 500 pajitas



BUBBLE TEA

21 cm x 12 mm
caja de 150 pajitas



MINI ANCHA

14 cm x 8 mm
caja de 500 pajitas



ANCHA

21 cm x 8 mm
caja de 300 pajitas



MINI

14 cm x 6 mm
caja de 850 pajitas



JUMBO

24.5 cm x 6 mm
bolsa de 250 pajitas



COMPOSTABLE
EN ENTORNO
DOMÉSTICO



RESISTENTE
ENTRE
-20°C +90°C



LAVABLE
REUTILIZABLE
50X

PAJITAS PERSONALIZADAS

3 REFERENCIAS PERSONALIZABLES CON TINTA NATURAL

CLÁSICA

21 cm x 6 mm



ANCHA

21 cm x 8 mm



BUBBLE TEA

21 cm x 12 mm



COMPOSTABLE
EN ENTORNO
DOMÉSTICO



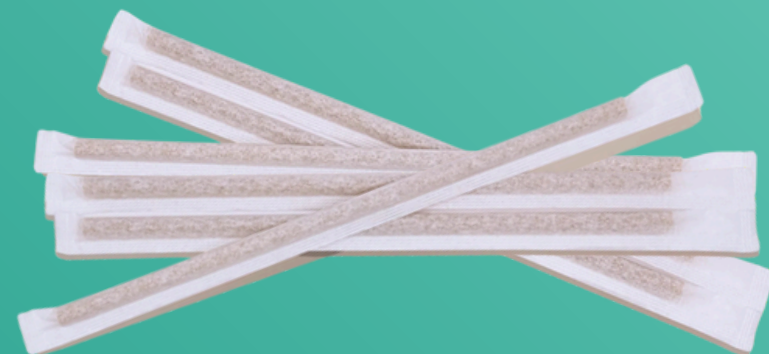
RESISTENTE
ENTRE
-20°C +90°C



LAVABLE
REUTILIZABLE
50X

PAJITAS ENFUNDADAS

FUNDA
DE PAPEL KRAFT



CLÁSICA
21 cm x 6 mm



ANCHA
21 cm x 8 mm



COMING
SOON

FUNDA
PERSONALIZABLE



COMPOSTABLE
EN ENTORNO
DOMÉSTICO



RESISTENTE
ENTRE
-20°C +90°C



LAVABLE
REUTILIZABLE
50X

PAJITAS GMS

20 cm x 6 mm

caja expositora con apertura fácil
21 cajas individuales con de 30 pajitas

DOS OPCIONES DE
PRESENTACIÓN

ESTANTERÍAS
GANCHOS



caja expositora



21 cajas individuales



caja de 30 pajitas
20 cm x 6 mm



COMPOSTABLE
EN ENTORNO
DOMÉSTICO



RESISTENTE
ENTRE
-20°C +90°C



LAVABLE
REUTILIZABLE
50X

CUBIERTOS

TENEDOR

16 cm

caja de 200 uds



CUCHARA

16 cm

caja de 200 uds



CUCHARA PEQUEÑA

11 cm

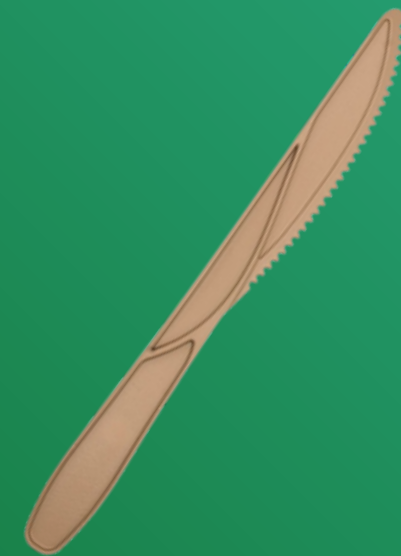
caja de 200 uds



CUCHILLO

16 cm

caja de 400 uds



CUCHARA HELADO

9.5 cm

caja de 200 uds



COMPOSTABLE
RECICLABLE



RESISTENTE
ENTRE
-20°C +90°C



LAVABLE
REUTILIZABLE
100X

KITS DE CUBIERTOS

EN FUNDA DE PAPEL KRAFT



KIT 3/1

Tenedor_cuchillo (16 cm) servilleta

caja de 160 kits

KIT 4/1

Tenedor_cuchillo_cuchara (16 cm) servilleta

caja de 150 kits



COMPOSTABLE
RECICLABLE



RESISTENTE
ENTRE
-20°C +90°C



LAVABLE
REUTILIZABLE
100X



LA NUEVA OLA DE LA DESTILERÍA FRANCESA
LICORES MODERNOS Y CREATIVOS



NUESTRA HISTORIA

ARTY SPIRITS nació de nuestro amor por los momentos compartidos con amigos y nuestra pasión por los productos de calidad: naturales, producidos localmente, menos dulces y con más sabor.

Después de años trabajando en el mundo de la cervecería, finalmente nos atrevimos y creamos ARTY SPIRITS para compartir nuestra pasión contigo y ofrecerte productos excepcionales.

Fred, Ju & Nico



NUESTRA PROMESA

LICORES ARTESANALES FRANCESES AUTÉNTICOS QUE COMBINAN TRADICIÓN E INNOVACIÓN, SABORES NATURALES E INCONFUNDIBLES, UN DISEÑO ARTÍSTICO Y UN COMPROMISO ECO-RESPONSABLE E INCLUSIVO.

ARTESANÍA ESPECÍFICA

Dos meses de producción con amor, en comparación con una sola semana para los licores industriales.

Una maceración de varios días para extraer todos los aromas, seguida de una destilación tradicional en un alambique de cobre con cabeza morisca y cuello recto para concentrar los sabores. Luego, una reducción gradual de varias semanas antes de añadir un toque de azúcar para lograr el equilibrio organoléptico perfecto.





TOMATO
Spirit

Explosión de sabor

Olvida todo lo que creías saber sobre los licores; este licor único pone el tomate en el centro de atención con una intensidad y un sabor sin precedentes.

Tomato Spirits es una declaración de amor a esta fruta, a menudo olvidada en el mundo de los licores.

Una verdadera provocación para el paladar, una aventura sensorial para los más atrevidos dispuestos a explorar lo desconocido.

Atrévete a probar nuestro licor de tomate y déjate llevar por una experiencia única e increíblemente sabrosa que desafía todas las expectativas.

Ingredientes: Tomate, alcohol, azúcar

Graduación alcohólica: 25%

Botella de 70cl.





Citroncello

Revelación sensorial

Prepárate para redefinir tus expectativas con **Citroncello**. No es simplemente un guiño a Italia; es una declaración audaz de superioridad.

Destilado a partir de cáscara y jugo de limón, nuestro licor de limón se distingue por un contenido de azúcar que es la mitad del de los **limoncellos** tradicionales.

Olvida los licores empalagosos y pesados, **Citroncello** ofrece un equilibrio perfecto, una armonía sutil entre la acidez vigorizante del limón y la dulzura del azúcar. **Citroncello** es la esencia de la sofisticación y la elegancia francesa.

Ingredientes: Cáscara de limón, zumo de limón, alcohol, azúcar
Graduación alcohólica: 25%
Botella de 70 cl.



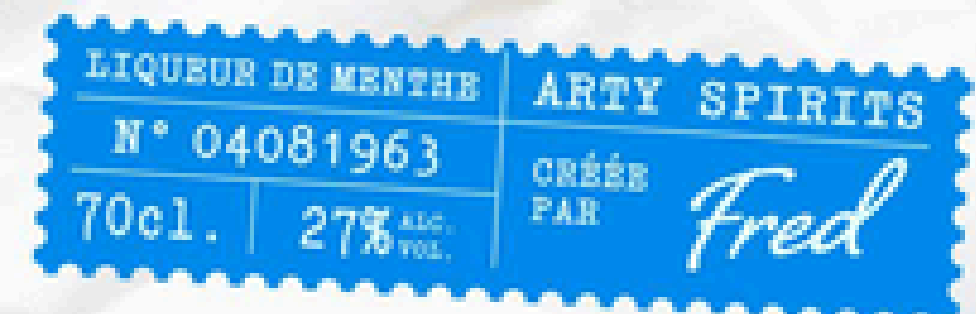
Explosión de frescura

Lo llamamos “**Une Menthe**” por una razón: en unos años, cuando alguien pida un licor de menta, no habrá más preguntas sobre marca o sabor. Simplemente pedirá “**Une Menthe**”.

Resultado de una maceración y luego de una destilación meticulosa, nuestro licor ofrece intensas notas de menta piperita y clorofila. Olvida los licores de menta excesivamente dulces, Une Menthe es una auténtica explosión de frescura.

Prepárate para una experiencia sensorial única que redefine los estándares del licor de menta.

Ingredientes: Menta piperita, Menta verde, Alcohol, Azúcar
Graduación alcohólica: 27%
Botella de 70cl.





NUESTROS COMPROMISOS



REDUCCIÓN DE LA HUELLA DE CARBONO

Para nosotros, es inconcebible privilegiar la economía a costa de la ecología. Nuestra destilería utiliza técnicas de producción sostenibles, ingredientes locales para minimizar el transporte, recicla sus residuos de producción e invierte en energías renovables.



PACKAGING MÁS RESPONSABLE

Nuestras botellas artesanales están hechas de vidrio 100% reciclado. También son únicas, con pequeñas imperfecciones y sutiles diferencias de color. Esto reduce su huella de carbono en un 20% en comparación con los licores convencionales. Vamos aún más lejos con un formato "Bag-in-box" de 3 litros para el canal fuera del hogar, lo que nos permite reducir nuestra huella de carbono en un 75%.





ARTESANÍA LOCAL Y DE VANGUARDIA

Nuestra destilería está situada en la región de Cognac, también conocida como Spirit Valley, el santuario de los licores. Nuestra producción es artesanal, y detrás de cada uno de nuestros licores hay hombres y mujeres apasionados por el arte de la destilación.



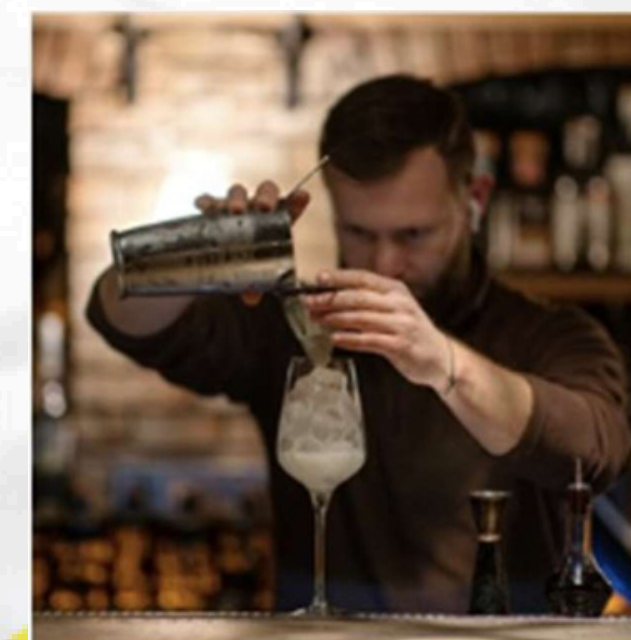
INGREDIENTES NATURALES Y FRANCESES

El abastecimiento de nuestras materias primas se realiza exclusivamente en Francia con los productores locales más cercanos posible. Del mismo modo, nuestros licores son 100% naturales, nunca añadimos sabores artificiales para concentrar los gustos.



CALIDAD INCOMPARABLE

Buscamos la excelencia, tanto en la elección de nuestras materias primas como en nuestros métodos de destilación. Tomamos dos meses para elaborar nuestros licores, en comparación con una semana para un licor industrial. Cada licor es una declaración de amor al sabor.



FOMENTAR LA INCLUSIÓN

Hemos seleccionado socios que están comprometidos activamente con la promoción del empleo de personas con discapacidad o víctimas de discriminación. Al colaborar con organizaciones dedicadas a la inclusión, ayudamos a crear un entorno de trabajo diverso y equitativo.



STRATO

Distillato
DI PISTACCHIO

STRATO
Distillato
DI PISTACCHIO



STRATO & El Oro Verde...

Sicilia es una tierra volcánica. Sus famosos volcanes, formados por sucesivas erupciones de lava, son estratovolcanes. El suelo es muy rico, gracias a las cenizas volcánicas que le otorgan a sus pistachos propiedades únicas.

En Sicilia, lo llamamos oro verde. Cultivado durante más de mil años en las alturas rocosas de los volcanes, el **Pistachio Verde di Bronte** ahora goza de una **Denominación de Origen Protegida (DOP)**.



ALGUNA VEZ
HAS BEBIDO UN PISTACHIO?

Constat

El pistacho es un producto universal y ampliamente aceptado. Se consume en varias formas, y a veces como licor, aunque estos suelen presentarse en forma de crema, muy dulces y con un aspecto kitsch, donde destaca el carácter graso y aceitoso del pistacho.



Idea & Creación

STRATO nació con el deseo de tomar un enfoque opuesto. Al centrarse en la frescura y el sabor único de esta fruta, se ha diseñado una botella moderna y elegante.

Es un destilado de pistachos sicilianos, con un bajo contenido de alcohol (25%) y un bajo contenido de azúcar.



Una historia humana



STRATO es, ante todo, una historia humana.

Desde septiembre de 2024, hemos estado colaborando con el renombrado MOF Barman 2023, Jérémy Lauilhé, quien se ha convertido en nuestro primer embajador en innovación de bebidas y desarrollo de marca.

Muy pronto presentaremos cócteles exclusivos y muchas otras actividades...



Strategia

Consumo y cócteles:

STRATO está pensado para ser consumido en cócteles. El cóctel estrella es **EL STRATONIC**, pero también se han creado cócteles más sofisticados en colaboración con famosos bartenders.

El Stratonic

- En un vaso con hielo picado
 - 1/3 STRATO
 - 2/3 tónica FEVER-TREE *Italian blood orange*
 - garnish: corteza de naranja

Algunas creaciones de Bartenders



RHUBARB
PISTACHIO FIZZ



RHUBARB
PISTACHIO FIZZ



GREEN
NEGRONI

GREEN
ROSE

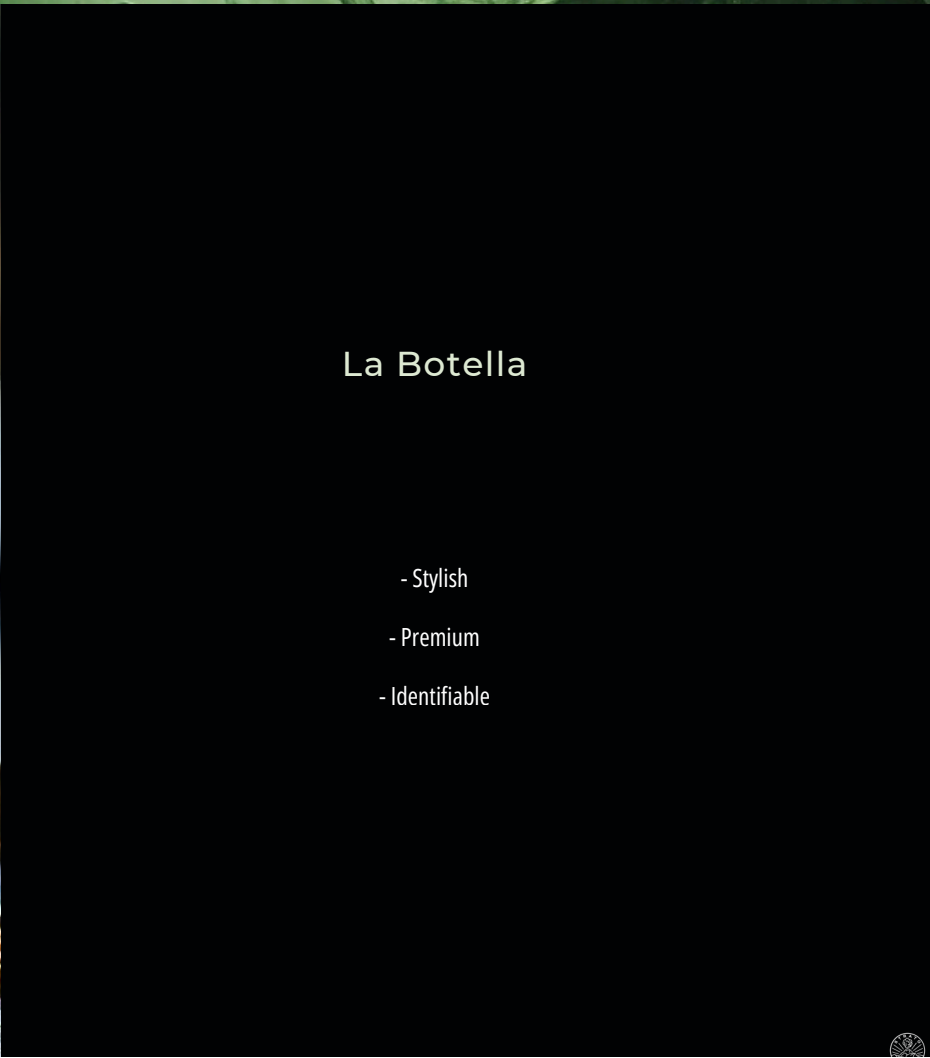
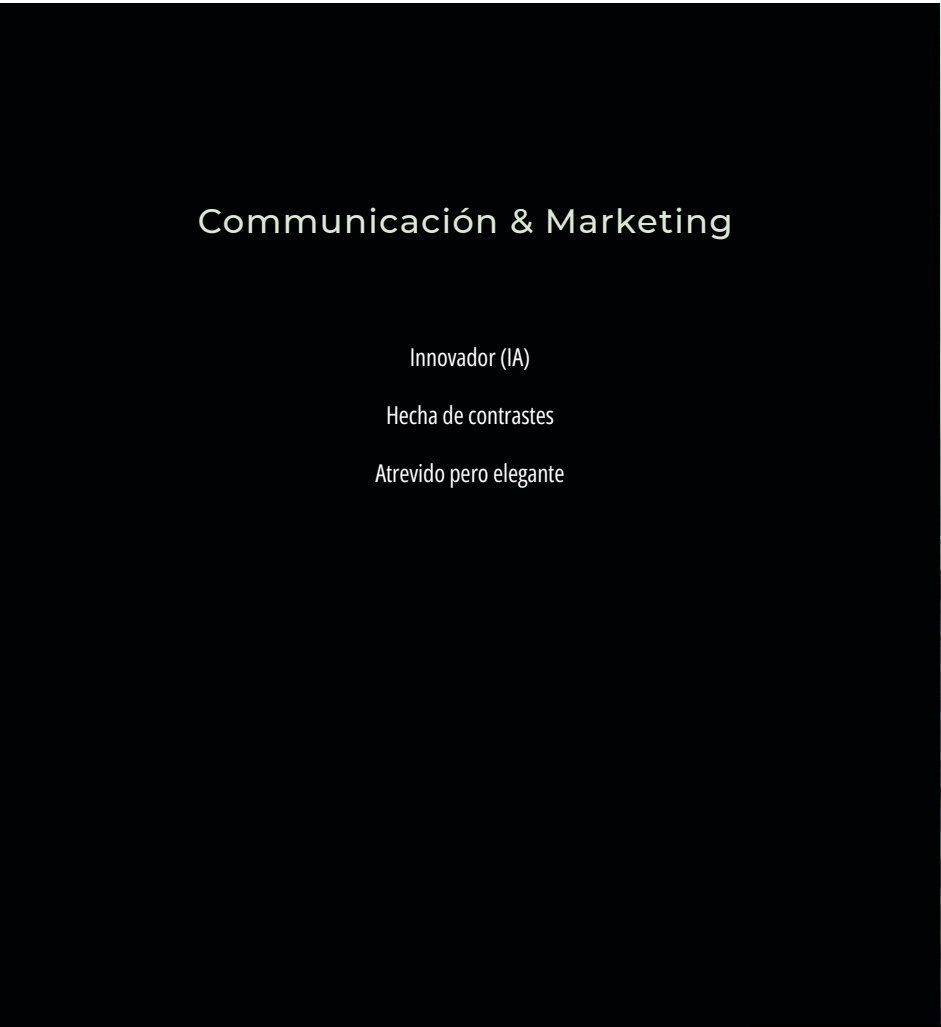
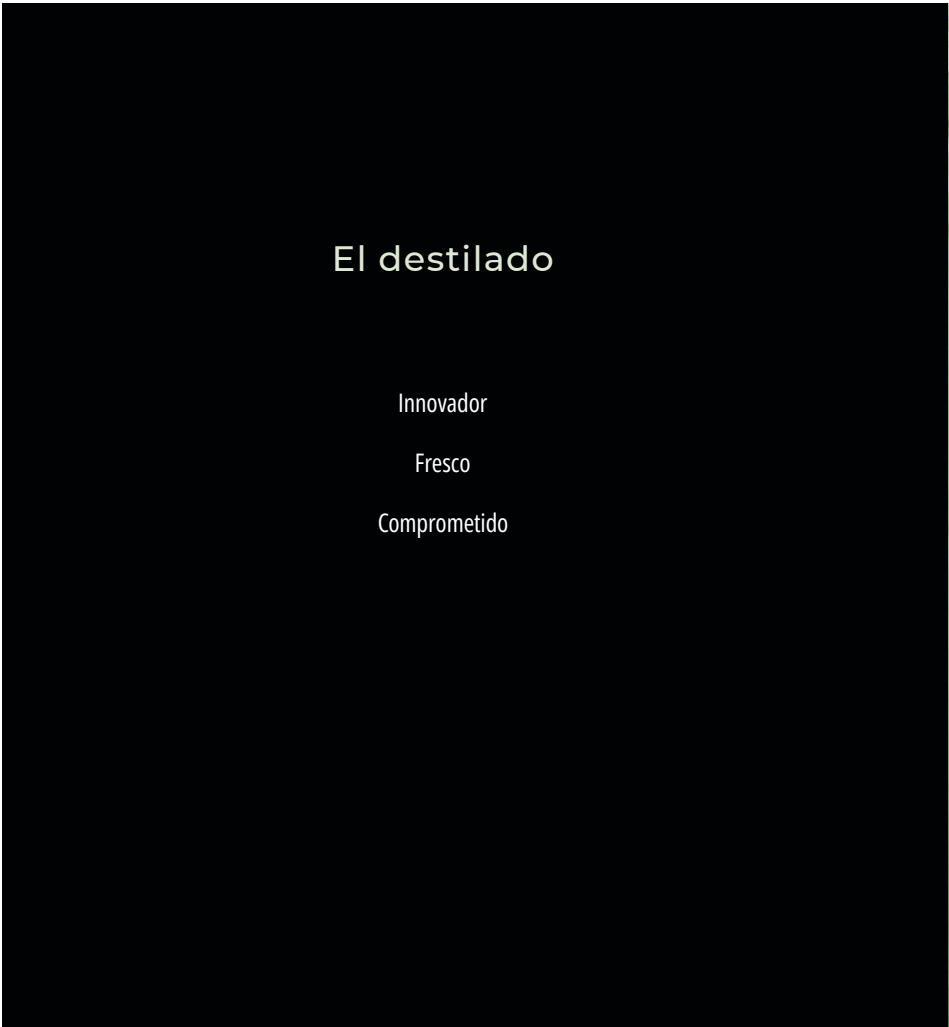


VOLC ANO
SOUR



INDOOR
SUNSHINE







EL ENCUENTRO ENTRE EL ARTE Y LOS ESPIRITUOSOS

¿Qué queda de una civilización desaparecida?
¿Cuál es la única creación humana capaz de desafiar al tiempo?

Arquitecturas, esculturas, pinturas, escritos.

Este elemento es el Arte. Arte de la materia, arte del pensamiento. Cada uno de nosotros es único en su forma de sentir, pensar y soñar el mundo. Y eso es precisamente lo que nos conecta: las emociones compartidas. Estas emociones nacen del contacto con la materia y se transforman en energía.

Entonces, todo es movimiento, fluidez y transición.

Remyx Vodka es el fruto de estos encuentros artísticos y sensoriales.

Su misión: situar el arte y la calidad en el corazón de la marca.

Más que una marca, Remyx Vodka es un estudio creativo: un lugar de expresión, un espacio libre donde las ideas se intercambian, se refinan y se fusionan.

Aquí, el artista plasma su propio estilo, su propia línea, su firma única.

Cada modelo es una armonía cautivadora, una fusión de espíritu y color, un néctar refinado de aromas y sabores; en resumen, ¡una obra de alta costura excepcional! Francesa, por supuesto.

Rémy X

REMYX VODKA << CÒSMICA >> POR KIKOR

[del griego kosmikos : cósmico, relativo al universo – Larousse]

El artista

El primer modelo de la colección está firmado por el artista Kikor, pintor de Orleans, apasionado del street art e influenciado desde su infancia por los mangas y el cómic.

A través de escenas muy coloridas y repletas de personajes atípicos, Kikor propone una reflexión sobre nuestra sociedad de consumo mediante una iconografía pop, sorprendente y fuera de lo común.

Kikor 

Características

Vodka de blé 100% française, distillée en 5 cycles, à Pons dans la région de Cognac, puis réduite à l'eau de source des Charentes et filtrée sur plaques de charbon pour lui apporter sa finesse.

Nariz: Notas frescas y ácidas, aroma sutil

Boca: Redonda y suave

Final: Dulce, con un ligero toque ácido de lima

La creación & la Vodka

Una invitación hipnótica a explorar el cosmos y sus habitantes eclécticos, reunidos alrededor de la música para un momento mágico...

Este viaje fantástico trae un delicado toque acidulado con aroma natural de lima.

Mezcla psicodélica para un trip galáctico!

Autoño 2017
Edición limitada, 5 000 unidades



REMYX VODKA << AQUÁTICA >> POR AUDE VILLEROUGE

[del latín aquaticus : que vive en el agua o cerca – Larousse]

La artista

Este segundo modelo está firmado por la artista Aude VilleroUGE, ilustradora parisina y gran viajera, quien se inspira en la fauna, la flora y el mundo natural.

Con un estilo orgánico y geométrico, evocando el arte del tatuaje, Aude dibuja animales curiosos, entre la ficción y la realidad, inmersos en su hábitat natural.

Una verdadera poesía.

audevilleroUGE 

Características

Vodka de trigo 100% francesa, destilada en 5 ciclos en Pons, luego reducida con agua de manantial de Charentes y filtrada con placas de carbón.

Nariz: Notas frescas y ácidas, aroma sutil

Boca: Redonda y suave

Final: Dulce, con un ligero toque ácido de lima

La Creación & la Vodka

Una inmersión en un mundo onírico donde conviven numerosos animales marinos, reunidos en torno a una dulce y elegante sirena-cierva que nos invita a seguirla en un baile surrealista.

Alegría y pureza... La vodka más natural!



DISPONIBLE EN BIB. 3L.

Verano 2020
Edición limitada, 3 000 unidades



REMYX PACK STARTER PREMIUM

Un pack a medida para los locales que desean destacarse con una identidad fuerte

UN KIT DE BOTELLAS CON VUESTRO IMAGEN!



MODELO
finas, largas, redondas, cuadradas, ...

TAMAÑO
100 cl., 70 cl., 50 cl., ...

TAPÓN
corcho, cristal, de rosca, ...

PERSONALIZACIÓN
etiqueta, serigrafía, vitrificación, ...



Acompañamos el kit con el número necesario de BiB. 3L de la vodka "Acuática". Un conjunto listo para servir una vodka premium en sus propias botellas.

Nariz: Notas frescas y ácidas, aroma sutil
Boca: Redonda y suave
Final: Dulce, con un ligero toque ácido de lima

TARIFA COMPETITIVA

OFERTA SOSTENIBLE

EL NÚMERO ADECUADO DE BIB. 3L PARA EMPEZAR



INSPIRACIONES · CÓCTELES

EL NIÑO (BAR LA PIROGUE)

3 cl de Remyx Vodka
3 cl de licor de tomillo
1 toque de jarabe de agave
4 cl de jugo de limón amarillo exprimido
Jugo de manzana
Lavanda fresca (agitar en el vaso y decorar)
Copa de cóctel tipo Martini

VODKA MARTINI - EDICIÓN MEDITERRÁNEA

6 cl de Remyx Vodka fatwash con aceite de oliva
2 cl de vermut seco / Martini
Mezclar en coctelera
Decorar con piel de limón y aceitunas
Copa de cóctel tipo Martini

RED HOT MANGO PEPPER

4 cl de Remyx Vodka natural
6 cl de jugo/puré de mango
3 gotas de chile/Tabasco
1 cl de jugo de lima exprimido
2 cl de jarabe de azúcar de caña
Mezclar en coctelera
Copa tipo Margarita

COCO WILLIAMS

4 cl de Remyx Vodka natural
6 cl de néctar de pera
3,5 cl de licor de coco
1,5 cl de crema de mora
Mezclar en coctelera
Copa de cóctel tipo Martini

LE PASSIONNÉ (EL PORNSTAR)

4 cl de Remyx Vodka Cósmica con limón o natural
5 cl de puré de maracuyá
1,5 cl de jarabe de vainilla o jarabe de frambuesa
1 cl de jugo de lima exprimido
Mezclar en coctelera
Copa de cóctel tipo Martini

INITIALES B.B. (CHOUCHOU HOTEL)

4 cl de Remyx Vodka natural
6 cl de jugo/puré de mango
3 gotas de chile/Tabasco
1 cl de jugo de lima exprimido
2 cl de jarabe de azúcar de caña
Mezclar en coctelera
Copa tipo Margarita



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)

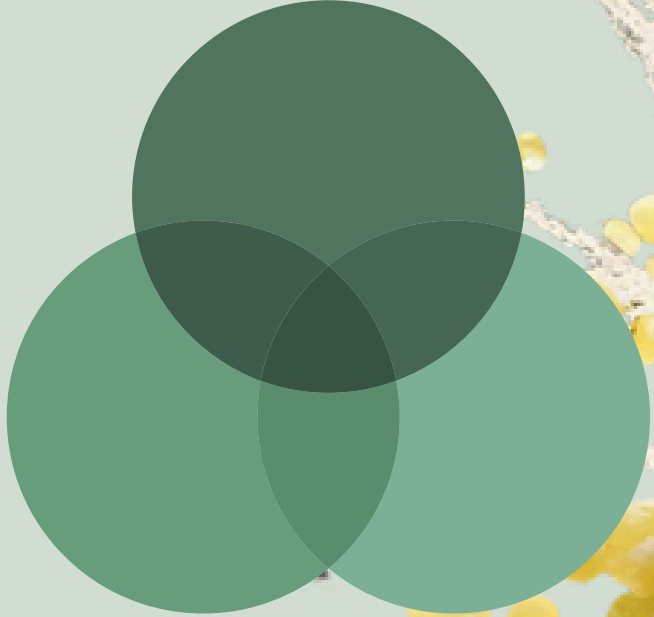
PALOMA ELÉCTRICA

(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.



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..





GRUPO
GABBA.XO

Coctelería rebelde

CONTACTO DIRECTO

BENOÎT BREGERAS

COUNTRY MANAGER
ESPAÑA - PORTUGAL



+34 605 256 201



g.gabbaxo@benoitbregeras-consulting.com



[grupogabbaxoo](https://www.instagram.com/grupogabbaxoo)

