



Frangelico®

Stimola la tua
anima

con un accattivante gusto di nocciola.



SIBONA
Amica Distilleria

DISTRIBUITO DA: **SIBONA**
www.distillerasibona.it

**COCKTAIL
E RICETTE
IRRESISTIBILI**



Incredibilmente

Rinfrescante



Easy Mixes

FACILI DA PREPARARE, FACILI DA ASSAPORARE



FRANGELICO AND LIME

60ml Frangelico
Succo di metà lime fresco

Versare gli ingredienti sul ghiaccio e mescolare.
Guarnire con spicchi di lime.



FRANGELICO AND MILK

30ml Frangelico
Latte

Versare Frangelico sul ghiaccio
e ricoprire con latte.



FRANGELICO AND COLA

30ml Frangelico
Cola e lime fresco

Versare Frangelico sul ghiaccio in un bicchiere alto,
aggiungere una spruzzata di lime fresco e ricoprire
con cola.



FRANGELICO AND OJ

30ml Frangelico
Succo d'arancia

Versare Frangelico sul ghiaccio e colmare il
bicchiere con succo d'arancia.



ACCATTIVANTE GUSTO DI NOCCIOLA

IRRESISTIBILE

Tentazione



Simple Cocktails

SEMPLICI... MA COINVOLGENTI



FRANGELICO CAIPIROSKA

30ml Frangelico 8 Piccoli spicchi di lime
30ml Vodka 1 Cucchiaino di zucchero
Succo di fragola

Mescolare lime e zucchero nel bicchiere.
Aggiungere gli altri ingredienti, riempire con ghiaccio
e mescolare delicatamente.



FRANGELICO NUTTY RUSSIAN

30ml Frangelico
30ml Liquore al caffè
30ml Vodka

Shakerare gli ingredienti con ghiaccio e servire.



FRANGELICO NUTS AND BERRIES

30ml Frangelico
30ml Chambord

Versare gli ingredienti con ghiaccio
e mescolare.



FRANGELICO AND CHAMPAGNE

15ml Frangelico
Champagne

Versare Frangelico in un flute da champagne,
riempire con champagne, aggiungere
delle fragole come decorazione.



ACCATTIVANTE GUSTO DI NOCCIOLA

INCREDBILMENTE

Innovativo



Cocktails

SCOPRI IL BARMAN CHE C'È IN TE

FRANGELICO TOBLERONE

30ml Frangelico
15ml Carolans Irish Cream
15ml Liquore al caffè

1 Cucchiaino di miele
30ml Panna

Frullare gli ingredienti con ghiaccio abbondante. Servire in un bicchiere da cocktail e guarnire con cioccolato

*Consiglio...
aggiungere arachidi
per creare una
texture di nocciola*



FRANGELICO RED CORVETTE

30ml Frangelico
30ml Midori
4-5 Fragole

Frullare gli ingredienti con ghiaccio.



FRANGELICO DA VINCI CODE

20ml Frangelico
30ml Rum bianco
30ml Succo d'arancia fresco

1 Frutto della passione fresco

Shakerare e servire in un bicchiere freddo da cocktail.



FRANGELICO OPERA HOUSE

30ml Frangelico
15ml Rum bianco
Sciropo di zucchero.

3 cm di cetriolo tagliato a fettine
1 Lime intero

Mescolare il lime con i cetrioli e lo sciropo. Aggiungere Frangelico e rum e shakerare con ghiaccio tritato. Versare infine in un bicchiere alto.



ACCATTIVANTE GUSTO DI NOCCIOLA

IRRESISTIBILMENTE

Delizioso



Martinis

GUSTO IMMEDIATO



FRANGELICO HAZELNUT MARTINI

30ml Frangelico

30ml Vodka

Mescolare gli ingredienti in uno shaker con ghiaccio, versare poi in un bicchiere da Martini.



FRANGELICO CHOC CHIP MARTINI

30ml Frangelico

30ml Vodka

30ml Crema bianca di Cacao

Mescola gli ingredienti con ghiaccio in uno shaker, versa poi in un bicchiere da Martini, decora con ciliege.



FRANGELICO ESPRESSOTINI

30ml Frangelico

30ml Vodka

30ml Espresso

Mescola gli ingredienti con ghiaccio in uno shaker. Versa poi in un bicchiere da Martini. Decora con una scorza di limone.



FRANGELICO FRUIT & NUT MARTINI

30ml Frangelico

30ml Grand Marnier

30ml Rum

Uno spruzzo di succo d'arancia

Mescolare e servire in un bicchiere da Martini.



ACCATTIVANTE GUSTO DI NOCCIOLA

INCREDBILMENTE

Allegro



Shooters

DOLCI E DECISI



FRANGELICO PEANUT BUTTER & JELLY

10ml Frangelico 10ml Chambord
10ml Vodka

Mescolare gli ingredienti con ghiaccio e versare nell'apposito bicchiere (shot glass).



FRANGELICO HOT SHOT

15ml Frangelico Panna montata
15ml Caffè caldo

Creare uno strato di Frangelico, poi aggiungere il caffè ed infine coprire il tutto con la panna montata.



FRANGELICO PANCAKE

30ml Frangelico Zucchero
Fetta di limone

Step 1: Coprire la fetta di limone con zucchero.

Step 2: Bere Frangelico.

Step 3: Mordere la fetta di limone zuccherata, si avrà così un effetto pancake!



FRANGELICO BLACK NUTS

15ml Frangelico 15ml Opal Nera

Creare uno strato di opal nera o liquore di liquirizia e poi versare Frangelico nel bicchiere.

*Consiglio...
Mescola in parti
uguali Frangelico e
vodka per fare la
variante "torta al
cioccolato".*



ACCATTIVANTE GUSTO DI NOCCIOLA

INCREDBILMENTE

Morbido



Iced

PERFETTI PER RINFRESCARSI



FRANGELICO ICED COFFEE

45ml Frangelico Panna montata
Caffè Panna / latte

Aggiungere Frangelico al caffè con crema o latte e mescolare con ghiaccio. Coprire il tutto con uno strato di panna montata.



FRANGELICO MUDSLIDE

30ml Frangelico 15ml Carolans Irish Cream
30ml Vodka 1 Cucchiaino di gelato al cioccolato
15ml Liquore al caffè

Mescolare gli ingredienti con ghiaccio.



FRANGELICO COLADA

60ml Frangelico
30ml Crema di cocco
60ml Succo d'ananas non zuccherato

Mescolare con ghiaccio tritato. Decorare con ananas o ciliege.

*Consiglio...
Frangelico si unisce
bene alla maggior
parte dei migliori
cocktail estivi.
Provalo con
margarita!*



FRANGELICO NUTTY IRISH MAN

45ml Frangelico
45ml Carolans Irish Cream

Mescolare gli ingredienti con ghiaccio.



ACCATTIVANTE GUSTO DI NOCCIOLA

IRRESISTIBILMENTE

Delizioso



After Dinner

UNA PERFETTA COMBINAZIONE



FRANGELICO HAZELNUT COFFEE

30ml Frangelico
Caffè
Panna

Mixare il Frangelico con caffè caldo. Guarnire con panna montata.



FRANGELICO COCO

30ml Frangelico Panna
Cioccolata calda

Mixare il Frangelico con cioccolata calda. Guarnire con panna montata.



FRANGELICO AFFAGATO

3 Palline di gelato alla crema
30ml Frangelico
30ml Caffè espresso

Versare Frangelico ed il caffè espresso sul gelato e servire.



FRANGELICO CREAM MARTINI

40ml Frangelico
20ml Liquore al caffè
40ml Panna

Mixare Frangelico e liquore al caffè in uno shaker colmo di ghiaccio. Agitare energicamente. Versare nel bicchiere ed aggiungere della panna.



ACCATTIVANTE GUSTO DI NOCCIOLA



FRANGELICO PARFAIT

Una pallina di gelato alla vaniglia ed una alla nocciola.

Versare cioccolato fondente caldo e Frangelico sul gelato.

Decorare con panna montata e noci tritate.



FRANGELICO DRESSING

Un condimento delizioso per qualsiasi insalata

60ml Frangelico

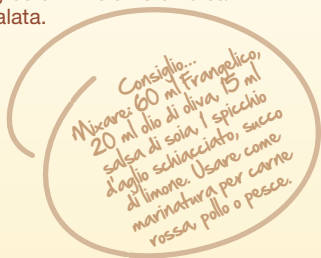
60ml Olio di oliva

Succo e scorza di un'arancia

1/3 di cucchiaino di zenzero grattugiato

15ml Aceto di vino bianco

Mescola tutti gli ingredienti insieme e versali lentamente sull'insalata.



In Cucina

INFINITE POSSIBILITÀ



FRANGELICO CHICKEN

- 2 Cucchiaini di burro
- 2 Cucchiaini d'olio
- 225g petto di pollo senza pelle e disossato tagliato sottile
- Sale e pepe
- Farina per impanare
- 3 Funghi shiitake
- 6 to 8 noci pecan
- 1 Cucchiaino di Frangelico
- 2 Cucchiaini di concentrato di pomodoro
- 2 Cucchiaini di miele
- 1 Cucchiaino di mostarda

METODO

1. Scaldare un cucchiaino di olio e burro in una padella.
Unire sale e pepe ad un petto di pollo di stagione e infarinarlo.
2. Far saltare per 4 min. il petto di pollo in olio e burro e girarlo: immediatamente dopo aggiungere i funghi e le noci pecan e cucinare il tutto per ulteriori 2 minuti.
3. Versare il Frangelico nella padella e far sfumare. Aggiungere poi il burro rimanente, il concentrato di pomodoro, miele, mostarda e sale per aromatizzare.
4. Abbassare il fuoco del fornello fino a che la salsa non sia rappresa.



ACCATTIVANTE GUSTO DI NOCCIOLA

TOTALMENTE

Irresistibile



Semplici abbinamenti

SEMPLICEMENTE DELIZIOSI



CON GHIACCIO



CON IL GELATO



MESCOLATO CON
FRUTTI DI BOSCO



MESCOLATO CON
SALSA AL CIOCCOLATO

*Consiglio...
grandioso con la
torta al
cioccolato*

ACCATTIVANTE GUSTO DI NOCCIOLA



Frangelico®

l'originale liquore alla nocciola



Con il suo gusto delizioso
Frangelico è molto versatile ed
adatto a infiniti tipi di cocktail e ricette



SIBONA
Antica Distilleria

DISTRIBUITO DA SIBONA
www.distillerasibona.it



ACCATTIVANTE GUSTO DI NOCCIOLA