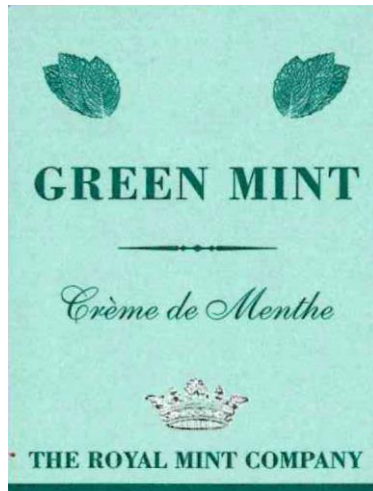


# ROYAL BLUE COMPANY

## GREEN MINT



Il Green Mint è un liquore di finezza eccezionale. Adatto alla Mixology, si contraddistingue per il suo equilibrio, i dolci aromi e una bassa concentrazione di zuccheri.

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

**Colore:** Verde smeraldo.

**Naso:** Note caratteristiche di menta.

**Bocca:** 21% vol. Al gusto la dolcezza e l'alcool sono in perfetto equilibrio.

### NOTE TECNICHE

**Pianta:** Menta piperita.

**Origine:** Francia (Milly la Forêt).

**Processo di lavorazione:** si tratta di una miscela di menta piperita (Peppermint) e Mitcham. La freschezza e la piccantezza sono il segreto di questo liquore. La macerazione delle foglie avviene nell'acqua e in alcool.

### RICETTE

Ottima base per numerosi cocktail e long-drink. Ciascuno è libero di dare corso alla propria immaginazione. Nella gastronomia apporta un gusto impareggiabile.

È un raffinato ingrediente per la preparazione di dessert: sorbetto, mousses.

Le Grand Classique: le Perroquet (Pastis, Liquore alla Menta, acqua).

Idea originale: le Grasshopper (Liquore alla Menta, Curaçao bleu e crema fresca).