

Papiersaal BAR

presents

A TASTE OF ITALY

Während das Fleisch auf dem Grill seinen Geschmack entfaltet, lässt es sich mit einem Moletto Gin als Apéritif auf den italienischen Abend einstimmen. Der Moletto Gin besticht durch sein Tomatenaroma. Zu Beginn des 16. Jahrhunderts wurde die Tomate in Italien verbreitet. Die Tomatenpflanze ähneln der Schwarzen Tollkirsche, deren Gift tödlich ist. Tomaten galten daher als schöne, aber gefährliche Früchte. Solche Vorurteile sollten noch sehr lange Bestand haben. Aufgrund dieser Ansicht wurden Tomaten wegen ihrer prallen Form und intensiven Farbgebung zunächst vorwiegend als Zierpflanzen kultiviert. Erst zu Beginn des 20. Jahrhunderts sind Tomaten auch in Mitteleuropa endgültig als Nahrungsmittel angekommen. Heute gehört die Tomate zu den beliebtesten Nahrungsmitteln überhaupt.

Der Moletto Gin kommt aus Venetien. Neben der Tomate, tragen zwei Sorten Wacholder und diverse mediterrane Kräuter wie Rosmarin, Minze und Basilikum sowie ein bisschen Zitrus, zum sonnig-italienischen Geschmack bei.

Wer das dominante Aroma der Tomate noch zusätzlich unterstreichen möchte, dem empfehlen wir den Classy Moletto mit Basilikum.

CLASSY MOLETTTO:

4cl Moletto Gin
8cl Indian Tonic (z.B. Fever Tree)
mit Basilikumblättern garnieren & auf Eis servieren

Tipp: Basilikumblätter vor dem Garnieren leicht auf den Handrücken schlagen, damit sich das Aroma besser entfaltet

Für Experimentierfreudige kann der Moletto Gin mit Wermut und Oliven ergänzt werden.

DIRTY MOLETTTO:

2cl Moletto Gin
1cl trockener Wermut (z.B. Martini Dry)
2 grüne Oliven

Tipp: Gin und Wermut auf Eis rühren & ohne das Eis in ein gekühltes Glas einschenken



PAPIERSAAL.CH & FOLIUM.CH