



Mondino Amaro

Mondino Amaro Bavarese är en ekologisk hantverksgjord bitterlikör från Bayern Tyskland, vid fotändan av Alperna. Receptet kommer från herr Mondino som på 60 talet åkte till Italien med en dröm om att lära sig göra amaros. Efter några år återvände han hem till Bayern där han skapade sitt unika recept med aromatiska örter från alperna. Sedan 2011 sköter hans barnbarn Max och nära vän Benedikt destilleriet som spenderade de första två åren med att konvertera receptet till ett ekologiskt destillat. Amaron som under Mondinos tid endast såldes lokalt i byn finns nu att avnjutas i över tio länder!

Mondino består av pomerans, rabarb och gul gentiana som blandas i neutral alkohol tillsammans med några fler hemliga och lokala ingredienser. Det är en klassisk bitter amaro med perfekt balans mellan frukt, bitterhet och torr eftersmak.



Mondino toppat med champagne!

Sprithyllans negroni.
20 ml Gin
20 ml Mondino Amaro
15 ml Andrea Scovero chinato*
Servera på is med apelsinzest.

Mondino Spritz
40 ml Mondino Amaro
Toppa med lika delar Soda och mousserande.
Servera med en skiva apelsin eller blodapelsin.



*för mer information om denna produkt, se hemsidan under producenter och sprithyllan.

Drinkar av Sprithyllan!



Mondino Jos.
50 ml Mondino Amaro
Servera med färskpressad blodapelsinsjos.
Vid behov, blanda i en barsked sockerlag.

The Bavarian Sour.
25 ml Gin
25 ml Mondino Amaro
20 ml Citron
15 ml Sockerlag
10 ml Äggvita
3 dsh Peachaud bitters
Häll ingredienserna i en shaker.
Skaka sedan först en gång utan is för att få luft i äggvitan och på så sätt ge drinken rätt textur och fluff.
Servera sedan i coupe!



The Bitter Highway.
30 ml Ljus tequila
20 ml Mondino Amaro
20 ml Citron
15 ml Honungsvatten
20 ml blodapelsins jos
Sodavatten
Blanda alla ingredienser i ett highball glas och rör om.
Fyll glaset med is och toppa drinken med sodavatten!