



Staibano Amalfi Smooth

Staibano Amalfi Smooth skapades 1932 av Don Viencenzo Staibano och är en krämig Limoncello som görs på Amalfi citroner. Alla citroner kommer från samma ställe och sköts än i dag inom familjen. Inga gifter har någonsin rört jorden och Amalfi citronerna skyddas under Amalfi Lemons I.G.P. De är kända för sin intensitet och balans mellan sötma och syra. Citronerna växer på klippsattser längs kusten och på grund utav de branta sluttningarna sköts skörden än idag för hand och bärs ner för berget i korgar om 70 kilo styck.

Från skörden av citroner till buteljering och etiketteringen av flaskor sker allt för hand. Sedan 2015 sköter Don Vencenzos barnbarns barn, Cescio Amodio, produktionen och tog det från den lokal produktion till den internationella markanden. Cescio är bosatt i London och åker ner till Italien för att göra sin krämiga Limoncello. Efter succén i U.K är nu Sverige det första landet han exporterar till! Vilken ära!

Staibano Amalfi smooth är en blandning av neutral alkohol, citron, socker och pastöriserad mjölk. Eftersom mjölken är upphettad så kommer den inte skära sig i kontakt med färsk jös från citrusfrukter. Detta gör den lika god serverad väl kyld eller på is som i cocktails! Nedan följer lite inspiration till



Staibano på is.
Tips från Cescio;
pröva att servera
med några basilika blad
och ge den extra krydda!

Staibano Gin Fizz.

30 ml Gin
20 ml Staibano
50 ml Grädde
15 ml Citron
10 ml Socker
2 dsh Apelsinblommsvatten
toppas med soda.

Den här drinken kan va lite lurig men är magisk om man ger den de extra minuter den förtjänar! Eftersom den här klassiska drinken består både av citron och grädde, är det viktigt att man skakar tillräckligt länge så att ingredienserna håller ihop. Ju längre desto bättre!

Så ner med alla ingredienser förutom sodan i en shaker och skaka allt vad du orkar en gång utan is. Häll sedan ner isen och skaka lika länge till. Servera drinken i ett highball glas och toppa med Soda!

(tips från Sprithyllan, för att spexa till det lite extra toppa med lite kanel!)



Staibano Basil Sour.

25 ml Staibano
25 ml Gin
25 ml citron
15 ml socker
10 ml äggvita
5 blad basilika

Blanda ingredienserna i en shaker.

Skaka sedan först en gång utan is för att få luft i äggvitan och på så sätt ge den rätt textur och fluff.

Sedan skakar du en gång till med is.

Slutligen silar du upp den i valfritt glas, gärna med hjälp av en finsil.

Drinkar från Sprithyllan!



Staibano Milk Punch.
Värm upp mjölk med
vaniljstång, neljika och vit choklad.
Servera i i kopp med
20 ml mörk kryddig rom
30 ml Staibano

Eldery Honey Sour.
25 ml Vodka
15 ml Staibano
10 ml Fläderlikör
15 ml Citron
15 ml Honungsvatten
10 ml Äggvita

Häll alla ingredienser i en shaker,
skaka först en gång utan is för att få luft i drinken
och göra äggvitan fluffig.
Skaka sedan med is och servera i valfritt
glas!



Staibano Cherry Pop.
50 ml Staibano
30 ml citron
20 ml körsbärsocker
Här finns det lite olika sätt att gå till väga.
Ett enkelt knep för att slippa göra eget
körsbärsocker är att köpa en burk med
inlagda körsbär, använd sedan spadet som finns i
burken att göra drinken på, eller ta ett gäng körsbär
och muddla dem direkt i en shaker. Men tänk då på
att vara noga med att sila drinken ordentligt.
Skaka alla ingredienser med is och
servera i coupette!