MADE IN ORIGINE®

AUTUNNO 2022

linea prodotti

1 - laboratorio Origine Snc
2 - osteria del Castello (1906)
3 - santuario della Natività di Maria Vergine (1662)
4 - cimitero di epoca napoleonica
5 - antica strada carrabile
6 - ruderi antico castello dei Del Carretto

Uscita Millesimo (A6 Torino-Savona) - proseguire per Cengio - successivamente per Cengio Alto (frazione)

Linea ferroviaria Torino-Savona - fermata di Cengio - attendere in Piazza della Stazione - chiamare 019 55 56 69
(a piedi, con scarpe da trekking, percorrendo l'antica strada carrabile - 30 min. circa)

CERTIFICATO ICEA BIOLOGICO

Gusto autentico, eleganza selvatica, questioni dionisiache

Il laboratorio di produzione liquori Origine ha sede nel nord ovest della penisola Italiana, nella Valbormida ligure, arroccato sulle alture dell'antico borgo di Cengio Alto in Provincia di Savona; ci troviamo in una delle zone a più alta densità boschiva in Europa immersi nel verde profondo. L'importante patrimonio naturalistico e storico-artistico contribuisce a fare di questa terra una meta attraente adatta ad un turismo consapevole; la città di Savona, importante snodo portuale, dista circa quaranta chilometri mentre sono altrettanto vicine le Langhe Piemontesi e la città di Alba.
La produzione di liquori artigianali dalle proprietà toniche e digestive fa parte di una pratica che si perde nella notte dei tempi.
Sono state proprio le antiche ricette, tipiche della zona di appartenenza, il punto di partenza per avviare il moderno processo produttivo.
Grazie agli investimenti sostenuti, il laboratorio Origine è dotato di tutti gli strumenti necessari per eseguire lavorazioni di infusione a freddo in acciaio inox, distillazione sotto vuoto e decantazione naturale, procedimenti utili a realizzare qualsiasi ricetta.

Guidati da questa visione i due soci fondatori, Luca Graffo, Alessandro Pancini, hanno fatto scelte precise e determinanti volte a ottenere elevati standard di qualità e rintracciabilità del prodotto. All'interno del laboratorio si lavorano unicamente materie prime derivanti da Agricoltura Biologica; le erbe officinali così come gli zuccheri e l'alcool di grano sono rigorosamente selezionati e certificati e non si usano aromi artificiali, salvaguardando profumi e gusti. L'uso della tecnologia più avanzata permette una costante ricerca della purezza dove la modernità dei processi produttivi é guidata dalle antiche visioni dalla tradizione alchemicha, sempre alla ricerca di un equilibrio ideale tra profumi evocativi e gusti che rimandano a memorie corporee ancestrali.
Possiamo definire i liquori e gli spiriti così ottenuti integrali nella loro essenza; nel tempo mantengono intatte le caratteristiche organolettiche e sono apprezzati per la loro genuinità. Il residuo in bottiglia testimonia l'assenza di sostanze stabilizzanti; sono tutti ottimi digestivi per gli amanti dei gusti decisi; declinati in miscelazione permettono al barman sapiente la composizione di ricette inedite da proporre ai palati più raffinati; da non sottovalutare l'utilizzo creativo in cucina per la composizione di piatti sperimentali.

Il team Origine

Alessandro Pancini
classe 1973, formazione umanistica e laurea in filosofia; ricercatore nel campo dello svilupppo del potenziale umano porta la sua visione organica nel progetto Origine.
Luca Graffo
classe 1974, formazione tecnica, esperto di meccanica e tecnologie applicate; porta innovazione all'interno dei processi produttivi alzando costantemente il livello qualitativo nel progetto Origine.
Enrico Battaglia
classe 1975, formazione tecnico scientifica, appassionato del mondo degli spiriti è massimo esperto nell'uso dell'evaporatore rotante; porta le sue capacità empiriche e intuizioni alchemiche nello studio delle ricette patrimonio del progetto Origine. È il nostro mastro distillatore.

Le materie prime utilizzate provengono da Agricoltura Biologica - Reg. CE 834/07 e CE 889/08

• erbe officinali
prodotte dalla Società Cooperativa Agricola Agronatura - Loc. Bergagiolo, Spigno Monferrato - Alessandria, Italia
• alcool di grano da frumento tenero
prodotto da Sacchetto SpA, Lagnasco - Cuneo, Italia
• acqua di fonte
sorgente Fonti Bauda - Calizzano - Savona, Italia
sorgente Lurisia, Alpi Marittime - Cuneo, Italia

biomix
la qualità bio per i tuoi cocktails

NOVITA'

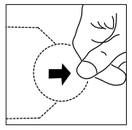
Bag in Box - 300cl

Bag in Box è un imballaggio leggero, composto con materiali riciclati e riciclabili.
Il suo utilizzo comporta minori emissioni di anidride carbonica rispetto alle alternative in plastica, vetro o metallo; la soluzione di tale packaging offre un conveniente rapporto peso/contenuto.
In fase di smaltimento dividere i componenti secondo raccolta differenziata.
La qualità del prodotto è preservata da luce ed aria, evitando fenomeni di ossidazione.

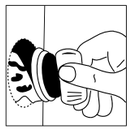
Caratteristiche tecniche
esterno: cartone microonda kraft accoppiato a cartoncino stampato
interno: sacca a doppia cellula metallizzata con erogatore/rubinetto
accessori: maniglia retrattile di trasporto in plastica
dimensioni: 18 x 23 x 10 cm (b x h x p)
peso totale: circa 3,1 Kg

Istruzioni per il riciclo
scatola in cartone (PAP20) > raccolta carta
sacca + erogatore/rubinetto (7) > raccolta plastica
maniglia (LDPE4) > raccolta plastica
verificare le disposizioni comunali e territoriali in materia di riciclo

Istruzioni per l'uso



1
Spingere sul disco perforato e staccarlo
Break and lift the pre-perforated flap
Tear off the circular portion



2
Afferrare il rubinetto ed estrarlo dalla scatola
fino alla fuoriuscita del secondo anello
Pull neck of the tap out

3
Bloccare il rubinetto con il lembo e staccare
il sigillo di sicurezza
Refit the flap to stop the tap
Tear off the ring fastener pulling out the tongue

4
Spillare spingendo le linguette verso l'alto
Pushing the tabs upwards

ORIGINE
GIN ITALIANO
GIN
SPIRITO FEMMINILE
42% VOL.
70cl

ORIGINE
IL GIN ITALIANO 100% BIO
GIN
SMALL BATCH
45% VOL.
70cl

Gino - Gin italiano 100% bio

70 cl & 100 cl

cod.: GN70 & GN100
denominazione commerciale: Gino
descrizione: distillato di grano da frumento tenero aromatizzato
certificazione: Agricoltura Biologica Reg. CE 834/07 e CE 889/08
metodo produttivo: infusione a freddo + distillazione sottovuoto

La base alcolica è il distillato di grano bio, le essenze aromatiche vengono prodotte all'interno del Laboratorio Origine partendo da erbe officinali certificate bio; bacche, petali, foglie e scorze sono materie prime in uso nel processo produttivo della nostra gamma "Single Erb".
Temperatura di servizio: 12 gradi

titolo alcolometrico	45% vol
colore	trasparente e brillante
profumo	la predominanza del Ginepro è unita ad accenti freschi di agrumi e note speziate.
sapore	l'essenza di Ginepro si fa sentire con decisione seguendo il gusto classico mentre Liquirizia e Rosa Damascena donano note morbide ed equilibrano i lievi sentori amari di Salvia e Limone
materie prime	distillato di grano da frumento tenero bacche di *Juniperus Communis* radici di *Glycirrhiza Glabra* fiori di *Rosa Damascena* scorze di *Citrus Limonum* foglie di *Salvia Officinalis* acqua di fonte
proprietà	aromatizzante balsamico e stimolante delle funzioni gastriche
consigli di degustazione	vedi ricettario dedicato

2021
anche in versione 70 cl

LIQUORISTICA ITALIANA

la qualità bio per i tuoi cocktails

ricettario cocktails

"il nuovo formato da 3 litri diventa protagonista delle tue feste garantendoti circa 60 cocktails da 5cl cadauno
con notevole convenienza rispetto allo stesso prodotto in bottiglia di vetro,
sia per l'ambiente, sia per il consumatore finale"

segui le nostre ricette e fatti guidare dalla creatività nel creare nuovi abbinamenti usando materie prime naturali

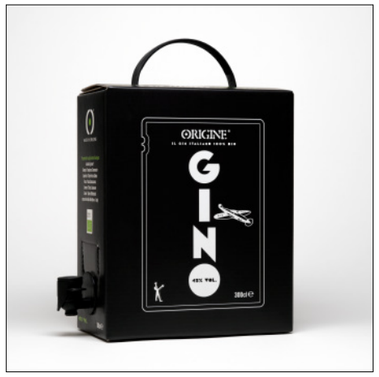
Gino - Gin italiano 100% bio

Bag in Box 300 cl

cod.: GN300
denominazione commerciale: Gino
descrizione: distillato di grano da frumento tenero aromatizzato
certificazione: Agricoltura Biologica Reg. CE 834/07 e CE 889/08
metodo produttivo: infusione a freddo + distillazione sottovuoto

La base alcolica è il distillato di grano bio, le essenze aromatiche vengono prodotte all'interno del Laboratorio Origine partendo da erbe officinali certificate bio; bacche, petali, foglie e scorze sono materie prime in uso nel processo produttivo della nostra gamma "Single Erb".

titolo alcolometrico	45% vol
colore	trasparente e brillante
profumo	la predominanza del Ginepro è unita ad accenti freschi di agrumi e note speziate.
sapore	l'essenza di Ginepro si fa sentire con decisione seguendo il gusto classico mentre Liquirizia e Rosa Damascena donano note morbide ed equilibrano i lievi sentori amari di Salvia e Limone
materie prime	distillato di grano da frumento tenero bacche di *Juniperus Communis* radici di *Glycirrhiza Glabra* fiori di *Rosa Damascena* scorze di *Citrus Limonum* foglie di *Salvia Officinalis* acqua di fonte
proprietà	aromatizzante balsamico e stimolante delle funzioni gastriche
consigli di degustazione	vedi ricettario dedicato
temperatura di servizio	12 gradi



istruzioni per il riciclo
recycling

Scatola in cartone > raccolta carta
Paper box > paper recycling

Sacca interna, rubinetto e maniglia > raccolta plastica
Inner bag, tap and handle > plastic waste

ORGANISMO DI CONTROLLO
AUTORIZZATO DAL MIPAAF
IT BIO 006
OPERATORE CONTROLLATO N.
F259

S P I R I T O F E M M I N I L E

Gina - Spirito femminile

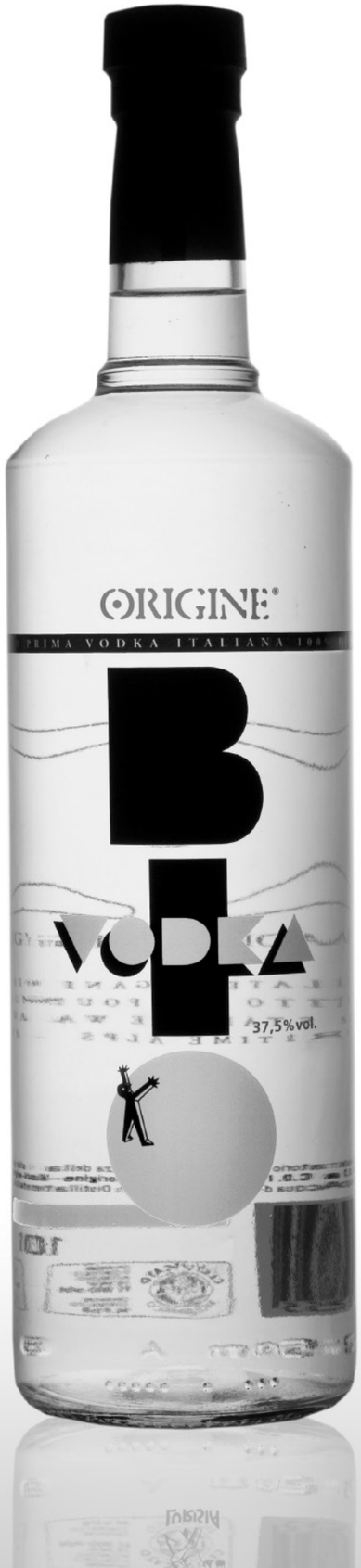
70 cl

cod.: GA70
denominazione commerciale: Gina
descrizione: Gin italiano ottenuto da puro distillato di grano aromatizzato
metodo produttivo: infusione a freddo + distillazione sottovuoto
Gina è un tributo sotto forma di spirito all'archetipo femminile, delicato ed accogliente quanto potente e selvaggio. Il Calamo aromatico *(Acorus Calamus - L.1753)* detto anche *canna odorosa* o *erba di Venere* dona a questo nostro Gin un'intensità aromatica stimolante e misteriosa.

Temperatura di servizio	12 gradi
titolo alcolometrico	42% vol
colore	trasparente e brillante
profumo	la balsamicità del Ginepro si sposa alle note speziate del Calamo aromatico in un vellutato accordo con accenti freschi di Pompelmo e Bergamotto.
sapore	in bocca le sensazioni classiche della bacca di Ginepro si armonizzano con le radici di Calamo e di Liquirizia accompagnati da un piacevole fondo agrumato dato da Pompelmo e Bergamotto. La Rosa di Damasco rimane sotto la soglia percettiva di riconoscimento ma contribuisce all'equilibrio portando morbidezza al palato.
materie prime	alcool di grano da frumento tenero* bacche di ginepro (*Juniperus Communis)** radici di Calamo aromatico (*Acorus Calamus)* radici di Liquirizia *(Glycirrhiza Glabra)** fiori di Rosa *(Rosa Damascena)** estratti naturali di Pompelmo* e Bergamotto* acqua di fonte delle Alpi Marittime. **da Agricoltura Biologica Reg. CE 834/07 e CE 889/08*
proprietà	eupeptico e stimolante delle funzioni gastriche
consigli di degustazione	vedi ricettario dedicato

LIQUORISTICA ITALIANA

la prima Vodka italiana 100% bio



Bio Vodka

100 cl

cod.: VL100
denominazione commerciale: Bio Vodka
descrizione: distillato di grano da frumento tenero non filtrato
certificazione: Agricoltura Biologica Reg. CE 834/07 e CE 889/08
metodo produttivo: distillazione a colonna sottovuoto + stabilizzazione miscela con abbattimento della temperatura

Nuovo riferimento per il mondo del bere miscelato che guarda al *"Green"*.
Bevuta liscia e ben fredda se ne assaporano appieno le molteplici sfumature e la forza autentica.
Temperatura di servizio: 12 gradi

titolo alcolometrico	37,5% vol
colore	trasparente e brillante
profumo	lievi sentori di grano
sapore	deciso con note di morbidezza tipiche dei distillati di cereali
materie prime	distillato di grano da frumento tenero acqua di fonte
proprietà	corroborante ed esilarante
consigli di degustazione	vedi ricettario dedicato

BIOCOCKTAIL
www.origine-laboratorio.it

la qualità bio per i tuoi cocktails

ricettario cocktails

"il nuovo formato da 3 litri diventa protagonista delle tue feste garantendoti circa 60 cocktails da 5cl cadauno
con notevole convenienza rispetto allo stesso prodotto in bottiglia di vetro,
sia per l'ambiente, sia per il consumatore finale"

segui le nostre ricette e fatti guidare dalla creatività nel creare nuovi abbinamenti usando materie prime naturali

Bio Vodka - prima vodka italiana 100% bio

Bag in Box 300 cl

codice: VL300
denominazione commerciale: Bio Vodka
descrizione: distillato di grano da frumento tenero non filtrato
certificazione: Agricoltura Biologica Reg. CE 834/07 e CE 889/08
metodo produttivo: distillazione a colonna sottovuoto + stabilizzazione miscela con abbattimento della temperatura

Nuovo riferimento per il mondo del bere miscelato che *"guarda al Green"*.
Bevuta liscia e ben fredda se ne assaporano appieno le molteplici sfumature e la forza autentica.

titolo alcolometrico	37,5% vol
colore	trasparente e brillante
profumo	lievi sentori di grano
sapore	deciso con note di morbidezza tipiche dei distillati di cereali
materie prime	distillato di grano da frumento tenero acqua di fonte
proprietà	corroborante ed esilarante
consigli di degustazione	vedi ricettario dedicato
temperatura di servizio	12 gradi

istruzioni per il riciclo
recycling

Scatola in cartone > raccolta carta
Paper box > paper recycling

Sacca interna, rubinetto e maniglia > raccolta plastica
Inner bag, tap and handle > plastic waste

Organic Premium Vodka

70 cl

cod.: WK70
denominazione commerciale: Vodka 0.1
descrizione: distillato di grano da frumento tenero non filtrato
certificazione: Agricoltura Biologica Reg. CE 834/07 e CE 889/08
metodo produttivo: distillazione a colonna + stabilizzazione miscela con abbattimento della temperatura

Bevuta liscia e ben fredda se ne assaporano appieno le molteplici sfumature e la forza autentica; ottima per abbinamenti finger food. Come base è ideale per cocktails classici e in genere per un bere miscelato di qualità.
Temperatura di servizio: 12 gradi

titolo alcolometrico	40% vol
colore	trasparente e brillante
profumo	lievi sentori di grano
sapore	deciso con note di morbidezza tipico dei distillati di cereali
materie prime	distillato di grano da frumento tenero acqua di fonte - Alpi Marittime, Lurisia (Cn) - Italia
proprietà	corroborante ed esilarante
consigli di degustazione	vedi ricettario dedicato

EATALY
alti cibi

Rheum

70 cl

cod.: RH70
denominazione commerciale: Rheum
descrizione: amaro biologico a base di Rabarbaro e Genziana
certificazione: Agricoltura Biologica Reg. CE 834/07 e CE 889/08
metodo produttivo: infusione a freddo

Secondo il metodo tradizionale della liquoristica le radici e gli estratti naturali macerano in una base idro-alcolica composta da alcool etilico di frumento biologico e acqua di fonte. Terminato il ciclo di estrazione e decantazione si procede alla miscelazione dei componenti con una soluzione di acqua di fonte e zucchero di canna. Conclude il processo l'affinamento in vasca d'acciaio inox prima dell'imbottigliamento.

titolo alcolometrico	30% vol
colore	rosso bruno tendente al giallo ambrato
profumo	fresco ed erbaceo con note agrumate e speziate
sapore	dolce-amaro elegante molto persistente tipico della radice di Rabarbaro e della Genziana; quest'ultima aumenta le percezioni amaricanti equilibrate dalle spezie e dagli agrumi
materie prime	alcool di grano radice di Rabarbaro *(Rheum palmatum)* e di Genziana *(Gentiana lutea)* estratti naturali zucchero di canna acqua di fonte
proprietà	stomachico, facilita la digestione e stimola l'appetito
consigli di degustazione	vedi ricettario dedicato

photo © Samurai Ninja Museum - Kyoto, Japan

Nocino di Cengio Alto

50 cl

cod.: NO/50
denominazione commerciale: Uomo Nero
descrizione: amaro bio a base di mallo di noci
certificazione: Agricoltura Biologica Reg. CE 834/07 e CE 889/08
metodo produttivo: infusione a freddo

Tipico della tradizione, viene consumato preferibilmente liscio dopo i pasti come digestivo. Di colore bruno intenso caratteristico del legno di noce, esprime una notevole complessità di profumi, di gusti e possiede un robusto tenore alcolico. Viene preparato per infusione a freddo partendo da noci ancora acerbe verso la fine del mese di giugno di ogni anno solare (San Giovanni).

titolo alcolometrico	40% vol
colore	bruno intenso
materie prime	alcool di grano da frumento tenero mallo di noci zucchero di canna acqua di fonte
proprietà	digestivo tannico
confezionamento	in tubo di cartone foderato
consigli di degustazione	liscio da meditazione

SOLO
200
BOTTIGLIE ANNUE
DEDICATO AI NOSTRI PADRI

MADE IN ORIGINE

monoerbe®
LINEA

METODO PRODUTTIVO - INFUSIONE A FREDDO

Matricaria Chamomilla - *Camomilla*

50 cl

cod.: CA/50
descrizione: Bio liquore zuccherino a base di fiori
certificazione: Agricoltura Biologica Reg. CE 834/07 e CE 889/08
metodo produttivo: infusione a freddo

Classico liquore da meditazione ideale nel dopo cena, da servire liscio in atmosfera conviviale e rilassante; durante la stagione calda si gusta piacevolmente fresco.
Temperatura di servizio: 10 - 14 gradi.

titolo alcolometrico	30% vol
colore	giallo tenue con riflessi verdognoli
profumo	tipico dei fiori di *Matricaria Chamomilla*, intenso e persistente
sapore	mediamente corposo ed elegante
materie prime	alcool di grano da frumento tenero fiori di *Chamomilla Matricaria* zucchero di canna acqua di fonte
proprietà	blanda azione sedativa, diuretico e digestivo
consigli di degustazione	vedi ricettario dedicato

Foeniculum Officinalis - *Finocchio*

50 cl

cod.: FI/50
descrizione: Bio liquore zuccherino a base di semi
certificazione: Agricoltura Biologica Reg. CE 834/07 e CE 889/08
metodo produttivo: infusione a freddo

Da servire liscio come ottimo ed efficace digestivo. Come correttore esalta l'aroma del caffé rendendolo più morbido. Come aperitivo esprime le sue caratteristiche di intensità servito tipo *"Pastis"*.
Temperatura di servizio: 10 - 14 gradi.

titolo alcolometrico	30% vol
colore	giallo con riflessi verde brillante
profumo	tipico dei semi di finocchio con sentore di anice
sapore	potente, intenso, esprime appieno le caratteristiche della pianta selvatica
materie prime	alcool di grano da frumento tenero semi di *Foeniculum Officinalis* zucchero di canna acqua di fonte
proprietà	carminativo, digestivo e decongestionante
consigli di degustazione	vedi ricettario dedicato

Juniperus communis - *Ginepro*

50 cl

cod.: GI/50
descrizione: Bio liquore zuccherino a base di bacche
certificazione: Agricoltura Biologica Reg. CE 834/07 e CE 889/08
metodo produttivo: infusione a freddo

Ottimo digestivo dopo abbondanti pasti da servire liscio.
Temperatura di servizio: 8 - 12 gradi.

titolo alcolometrico	30% vol
colore	giallo pastello con riflessi verdognoli
profumo	molto intenso e tipico della bacca di *Juniperus Communis*
sapore	amaro pungente con sentore di agrumi freschi, decisamente allappante
materie prime	alcool di grano da frumento tenero bacche di juniperus communis zucchero di canna acqua di fonte
proprietà	digestivo, carminativo ed espettorante
consigli di degustazione	vedi ricettario dedicato

Citrus limonum - *Limone*

50 cl

cod.: LI/50
descrizione: Bio liquore zuccherino a base di scorze
certificazione: Agricoltura Biologica Reg. CE 834/07 e CE 889/08
metodo produttivo: infusione a freddo

Ottimo dopo pasto da servire fresco, è adatto a tutte le occasioni della giornata.
Temperatura di servizio: 12 - 16 gradi.

titolo alcolometrico	30% vol
colore	giallo carico
profumo	tipico di limoni e cedri mediterranei
sapore	intenso di agrumi maturi e buccia di limone gratuggiata
materie prime	alcool di grano da frumento tenero scorze di *Citrus Limonum* zucchero di canna acqua di fonte
proprietà	tonico, digestivo e rinfrescante
consigli di degustazione	vedi ricettario dedicato

Glycyrrhiza glabra - *Liquirizia*

50 cl

cod.: LQ/50
descrizione: Bio liquore zuccherino a base di radici
certificazione: Agricoltura Biologica Reg. CE 834/07 e CE 889/08
metodo produttivo: infusione a freddo

Adatta in ogni momento della giornata si accompagna bene sulla tavola a fine pasto. La fama crescente di questo tipo di liquore ormai diventato un classico, esprime nella versione Liquore Liquirizia Origine tutte le qualità naturali delle radici di liquirizia al loro stato più puro.
Temperatura di servizio: 10 - 14 gradi.

titolo alcolometrico	30% vol
colore	sabbia del deserto, mediamente intenso
profumo	tipico della *Glycirrhiza Glabra* con sentori lontani di tabacco e caffè
sapore	note lievemente amarognole caratteristiche della radice
materie prime	alcool di grano da frumento tenero radici di *Glycirrhiza Glabra* zucchero di canna acqua di fonte
proprietà	digestivo, espettorante ed emolliente
consigli di degustazione	vedi ricettario dedicato

Mentha piperita - *Menta*

50 cl

cod.: ME/50
descrizione: Bio liquore zuccherino a base di foglie
certificazione: Agricoltura Biologica Reg. CE 834/07 e CE 889/08
metodo produttivo: infusione a freddo

Ottima come tonico rinfrescante da bere liscia anche dopo pasto. Decisamente estiva.
Temperatura di servizio: 8 - 12 gradi.

titolo alcolometrico	30% vol
colore	verde sottobosco con riflessi marrone chiaro
profumo	intenso e balsamico tipico della menta fresca
sapore	foglia di menta stropicciata
materie prime	alcool di grano da frumento tenero foglie di *Mentha Piperita* zucchero di canna acqua di fonte
proprietà	rinfrescante, decongestionante e digestivo
consigli di degustazione	vedi ricettario dedicato

scelta da Fulvio Piccinino
nella preparazione della polibibita futurista
"la Rosa Bianca"

Rosa Damascena - *Rosa*

50 cl

cod.: RO/50
descrizione: Bio liquore zuccherino a base di petali
certificazione: Agricoltura Biologica Reg. CE 834/07 e CE 889/08
metodo produttivo: infusione a freddo

Adatta in ogni momento della giornata, è un classico Liquore da meditazione; si accompagna bene sulla tavola a fine pasto o in abbinamento a crostate con frutta fresca.
Temperatura di servizio: 10 - 14 gradi.

titolo alcolometrico	30% vol
colore	rosa tenue pastello
profumo	sentori di rosa e fragranze medio orientali
sapore	delicate note floreali tipiche della *Rosa Damascena*
materie prime	alcool di grano da frumento tenero petali di *Rosa Damascena* zucchero di canna acqua di fonte
proprietà	stimolante, rinfrescante e afrodisiaco
consigli di degustazione	vedi ricettario dedicato

Fulvio Piccinino © 2011

AGITARE PRIMA DELL'USO

non contiene addensanti (gomma arabica)
né esaltatori di gusto,
né aromi artificiali e naturali

Caffè - *100% arabica*

50 cl

cod.: CF/50
descrizione: Bio liquore zuccherino a base di caffè
certificazione: Agricoltura Biologica Reg. CE 834/07 e CE 889/08
metodo produttivo: infusione a freddo

Caratterizzato da profumo inconfondibile di caffè, con sentori di grano che provengono dall'alcool utilizzato; la grande quantità di caffè impiegata nel preparato rende il gusto del liquore intenso ma insieme amabile e rotondo.
Temperatura di servizio: 12 - 15 gradi.

titolo alcolometrico	30% vol
colore	bruno intenso
profumo	tipico del caffè
sapore	sentori di grano e caffè
materie prime	alcool di grano da frumento tenero polvere di caffè - qualità 100% Arabica zucchero di canna acqua di fonte
proprietà	digestivo e stimolante
consigli di degustazione	vedi ricettario dedicato

AGITARE PRIMA DELL'USO

Zenzero radix

50 cl & 70 cl

cod.: ZE50 & ZE70
denominazione commerciale: Zenzero radix
descrizione: Bio liquore zuccherino a base di radici
certificazione: Agricoltura Biologica Reg. CE 834/07 e CE 889/08
metodo produttivo: infusione a freddo

Ideale per gli amanti della radice di Zenzero alla ricerca di una gusto autentico e deciso, al naso intenso e netto; in bocca esplode in tutta la sua potenza aromatica data dall'uso della radice fresca equilibrata in acidità con il succo di limone.
temperatura di servizio: 8 - 12 gradi.

titolo alcolometrico	30% vol
colore	ocra
profumo	molto intenso e tipico della radice di Zenzero
sapore	piccante pungente con sentori decisi di limone
materie prime	alcool di grano da frumento tenero radice fresca di Zenzero - *Zingiber officinale* succo di limone zucchero di canna acqua di fonte *Lurisia*
proprietà	tonificante, fluidificante, digestivo e afrodisiaco
consigli di degustazione	vedi ricettario dedicato

2021
anche in versione 70 cl
LIQUORISTICA ITALIANA

AGITARE PRIMA DELL'USO

Sweet & Sour (miscela per cocktail)

100 cl

cod.: SS100
denominazione commerciale: Sweet & Sour
descrizione: sciroppo liquoroso
certificazione: Agricoltura Biologica Reg. CE 834/07 e CE 889/08
metodo produttivo: infusione a freddo

Nato per il mondo della miscelazione, si differenzia dai preparati in commercio per la sua gradazione alcolica di 30%Vol. che permette di stabilizzare il succo di limone fresco, non pastorizzato, insieme allo zucchero di canna; non è da consumare liscio ma quale base nelle quantità indicate dai ricettari Origine; molto apprezzato dai barman che amano prodotti naturali.
Dona equilibrio, tra acidità e dolcezza, alle più svariate preparazioni; perfetto con la frutta fresca centrifugata per la preparazione di bio-cocktails e le famigerate "Bio-Bombette Origine".
Allungato semplicemente con acqua gassata crea una bibita dissetante al limone che ricorda le gazzose tradizionali. Ottimo coadiuvante per macedonie, tisane e bibite fresche.

titolo alcolometrico	30% vol
colore	giallo limone
profumo	tipico del succo di limone fresco
sapore	molto dolce e molto acido
materie prime	alcool di grano da frumento tenero succo di limone zucchero di canna acqua di fonte
proprietà	coadiuvante concentrato naturale per miscelazione
consigli di degustazione	vedi ricettario dedicato

BIO-BOMBETTA

www.origine-laboratorio.it

serie Mignon (campionari e basi)

5cl

Un'ampia scelta della gamma prodotti è disponibile confezionata in bottiglia di vetro da 5 cl con tappo di sicurezza.

cod. VL05	Bio Vodka 5cl	37.5% Vol
cod. GN05	Bio Gin Gino 5cl	45% Vol
cod. LQ05	Bio liquore Liquirizia 5cl	30% Vol
cod. LI05	Bio liquore Limone 5cl	30% Vol
cod. ME05	Bio liquore Menta 5cl	30% Vol
cod. CA05	Bio liquore Camomilla 5cl	30% Vol
cod. FI05	Bio liquore Finocchio 5cl	30% Vol
cod. GI05	Bio liquore Ginepro 50cl	30% Vol
cod. RO05	Bio liquore Rosa 5cl	30% Vol
cod. ZE05	Bio liquore Zenzero 5cl	30% Vol
cod. CF05	Bio liquore Caffé 5cl	30% Vol
cod. RH05	Bio amaro Rheum 5cl	30% Vol
cod. SS05	Bio miscela Sweet&Sour 5cl	30% Vol
cod. IE05	Igienizzante edibile al Timo 5cl	70% Vol
cod. GA5	Gin Gina	42% Vol

MIGNON

www.origine-laboratorio.it

Libro spiritoso

12x5cl

cod.: LS12

Astuccio a libro in cartone riciclato ®Honeycomb, colore craft, con chiusura a velcro.
Contiene 12 campioni in formato 5cl.
Facilmente trasportabile (misura chiuso 35x33x4 cm - peso complessivo 2,15 kg), protegge efficacemente i prodotti e funziona bene anche come display espositivo nei punti vendita.
Ideale quale kit di degustazione e sperimentazione.

Custom big party (contenuto personalizzabile)

300 cl - *Jeroboam*

cod.: JO300
denominazione commerciale: Custom big party

Bottiglia da 3 litri in vetro colorato e serigrafato (lavorazione certificata per alimenti).
Contenuto variabile seguendo le indicazioni del cliente; ideale per cerimonie, feste, motivi d'incontro, ecc..
Solo su ordinazione.

confezionamento	singola bottiglia in box di legno

prodotti consigliati per il confezionamento
Bio Vodka, Vodka 0.1, Gin GINO e i prodotti della "Linea Monoerbe"

MADE IN ORIGINE
www.origine-laboratorio.it

100% made in Origine - 2020

Bio spirito al Timo

5 cl (nebulizzatore in vetro) e 100 cl (ricarica per nebulizzatore - bottiglia in vetro)

cod.: IE5 e IE100
denominazione commerciale: Bio spirito al TImo *(Thymus serpyllum)*
descrizione: igienizzante per mani e superfici - aromatizzatore bevande
certificazione: Agricoltura Biologica Reg. CE 834/07 e CE 889/08
metodo produttivo: infusione a freddo

Il nostro igienizzante edibile (commestibile) ha un grado alcolico pari a 70% Vol. e contribuisce ad una corretta igienizzazione di mani e piccole superfici (es.: maniglie, schermi, mouse, cellulari, sanitari, ecc.).
Alle proprietà antisettiche dell'alcool etilico si uniscono le naturali doti antibatteriche del Timo conosciute fin dall'antichità; il profumo gradevole della pianta dona senzazioni di freschezza naturale.

titolo alcolometrico	70% vol
colore	trasparente e brillante
profumo	fresco con note marcate della specie erbacea
sapore	caratteristico della specie erbacea
materie prime	alcool di grano da frumento tenero
	100% puro olio essenziale di Timo
	acqua di fonte

wood's packaging © 2018 Danilo Assandri - prototipo

gadgets © 2018 Origine green spirits

源

il concetto Origine - ideogramma giapponese

creative work: S. J. Rossi - mod.: VIII © 2022

The Brand Origine Green Spirits, Vodka 0.1, the labels "single-herb" are trademarks and / or Register © 2006

ORIGINE®
GREEN SPIRITS

Origine Snc - Piazza della Libertà 21 - 17056 Cengio - Italy - P. Iva: 013 988 300 99
R.E.A. C.C.I.A.A. di Savona 142847 - Organic product Reg. CE 834/07 E 889/08 operatore IT BIO ICA F259
www.origine-laboratorio.it

distribuito da: 1492 COLONIALE GROUP