



DESDE  1910

SALTON

A P R E S E N T A

Clássicos & Autorais

DRINKS IDEAIS PARA
APRECIAR CADA MOMENTO





DESDE  1910

SALTON



Cores, aromas e sabores apaixonantes
a cada gole.

Sinta os aromas, experimente os
sabores e se apaixone por cada
momento.

Cada receita foi especialmente
elaborada para explorar os seus
sentidos e proporcionar uma
experiência única e encantadora.





DESDE  1910

SALTON

DRINKS

autorais



Saiba como elaborar drinks
para momentos inquecíveis.



Sole Mio

◆ Amargo e frutado

Refrescante e envolvente como um agradável entardecer, combinando a alegria cítrica, reresentando o sol, com o marcante sabor que remete ao crepúsculo.

Vorus Vodka (25 ml)

Campari (75 ml)

Suco de laranja (150 ml)

Bater com gelo

Guarnição:

Laranja ou limão desidratado e uma flor comestível

Modo de preparo:

Na coqueteleira, bata o suco de laranja com gelo. No copo ou taça, coloque o gelo e adicione a Vorus Vodka e o Campari, para então completar – devagar - com o suco já batido, finalizando com a guarnição.





Dolce Far Niente

✦ Ácido e doce

Doce, delicado e descontraído como o ócio: a representação do fazer nada, livre de culpa e repleto de prazer.

Vorus Vodka (25 ml)

Whisky (50 ml)

Licor de Toranja (50 ml)

Xarope tradicional (25 ml)

Clara de ovo (25 ml)

Limão siciliano (1 unidade)



Guarnição:

1 flor comestível

Modo de preparo:

Coloque todos os ingredientes na coqueteleira: Vorus Vodka, whisky, licor de toranja, xarope, clara de ovo, algumas rodela de limão siciliano e bata com gelo.

Coe para uma taça ou copo e finalize com a guarnição de sua preferência.





Intensitá

Especialmente elaborado
por @ana.gumieri

✦ Cítrico e frutado

O encontro entre a suavidade e o frescor revela incontáveis sensações, numa explosão de aromas primaveris, repletas de flores, frutas e sorrisos.

Salton Prosecco (200 ml)

Shurb de bergamota (25 ml)

Guarnição:

Casca de laranja e flor comestível

Modo de preparo:

Na taça, coloque o gelo e, em seguida, a casca de laranja, preferencialmente em espiral, adicionando o shurb de bergamota. Complete com o espumante Salton Prosecco e finalize com a guarnição.





Virtuoso

Especialmente elaborado
por @ana.gumieri

✦ Refrescante

Sabor tropical e convidativo, com a doçura delicada de fruta madura, frescor cítrico e um elegante toque de especiarias.

Aperol (50 ml)

Shurb de laranja com caju (25 ml)

Salton Virtude (100 ml)

Guarnição:

1 rodela de laranja desidratada e

1 pau de canela

Modo de preparo:

Na taça ou copo, coloque o gelo e, em seguida, o shurb de laranja com caju. Adicione então o Aperol, completando com o vinho Salton Virtude e finalizando com a guarnição.





Inverno Spritz

Um drink que une elegância e conforto, perfeito para os dias mais frios, trazendo calor e sofisticação a cada gole.

Salton Ouro Brut Rosé (40ml)

Aperol (60ml)

Xarope de laranja
sanguinea (75ml)

Gelo

Guarnição:

1 flor

Modo de preparo:

Colocar gelo na taça, após isso colocar o xarope de laranja sanguinea e o aperol. Completar com o espumante rosé. Finalizar com a guarnição.





DESDE  1910

SALTON

DRINKS

clássicos



Aprenda a preparar drinks icônicos
para surpreender aquela visita especial.



Aperol Spritz

Vibrante, com leveza e frescor que combina, na medida certa, elegância com descontração.

Aperol (75 ml)

Salton Prosecco (250 ml)

Guarnição:

1 rodela de laranja desidratada,

1 rodela de laranja in natura e

1 ramo de alecrim

Modo de preparo:

Na taça, coloque o gelo, uma rodela de laranja e então o Aperol. Adicione o espumante Salton Prosecco e finalize com a guarnição.





Carajillo

Seu sabor inebriante e sua cremosidade destacam uma personalidade marcante que, em seu encalço, desprende fragrâncias de café, amêndoas e sedução.

Licor 43 (25 ml)

Café expresso (50ml)

Guarnição:

3 grãos de café

Modo de preparo:

Na coqueteleira, bata com o gelo o Licor 43 e o café expresso. Com o coador, sirva num copo com gelo e finalize com a guarnição.





Negroni

Expressão máxima que reúne ícones da coquetelaria da Europa latino-germânica, tem sabor austero, agradavelmente untuoso e deliciosamente refrescante.

Theros Gin (50 ml)

Campari (50 ml)

Martini Rosso (50 ml)

Guarnição:

1 rodela de laranja in natura e uma casca de laranja cortada em zig zag

Modo de preparo:

No copo com gelo sirva o Thero Gin, o Campari e o Martini Rosso, finalizando com a guarnição.





Expresso Martini

A elegância, com seu toque noir, marcado pelo sabor mais tradicional do Brasil: o café. Aromático, intenso e inesquecível.

Vorus Vodka (75 ml)

Licor de café (25 ml)

Café expresso (75 ml)

Xarope tradicional (25 ml)

Guarnição:

3 grãos de café

Modo de preparo:

Bata, na coqueteleira com gelo, a Vorus Vodka, o licor de café, o café expresso e o xarope. Com um coador, sirva no copo ou taça com gelo e finalize com a guarnição.





Hugo

Refrescante e sutil, perfeito para momentos de leveza e descontração, sem perder a elegância.

Monin Flor de Sabugueiro (50 ml)

Salton Prosecco (completar copo)

Gelo (encher a taça)

Guarnição:

Folhas de hortelã e uma flor

Modo de preparo:

Colocar bastante gelo no copo, adicionar o monin de flor de sabugueiro e completar com Prosecco. Finalizar com a guarnição.





Moscow Mule

Intenso e revigorante, um drink que equilibra perfeitamente o sabor marcante com um toque refrescante, ideal para quem busca algo com personalidade.

Vorus Vodka (40ml)

Suco de Limão (50ml)

Xarope de açúcar (50ml)

Gelo



Guarnição:

Espuma de Gengibre, Flor e Laranja desidratada

Modo de preparo:

Na coqueteleira com gelo, sirva a Vorus Vodka, o xarope de suco de limão. Bata bem, coe e então sirva em uma caneca com gelo, finalizando com a espuma de gengibre e as flores.





Whiskey Sour

Clássico e equilibrado, um drink que une tradição e sofisticação, perfeito para quem aprecia sabores intensos com um final suave e marcante.

Bourbon (60 ml)

Suco de limão (75 ml)

Xarope de mel (75 ml)

Guarnição:

1 pau de canela e uma flor

Modo de preparo:

Bata, na coqueteleira, o suco de limão, o bourbon e o xarope. Coe e sirva no copo com gelo, finalizando com a canela e a flor.





DESDE  1 9 1 0

SALTON

DRINKS

zero álcool



Aprenda a preparar drinks icônicos e sem
álcool para surpreender aquela visita especial.



Intensitá

O encontro entre a suavidade e o frescor revela incontáveis sensações, numa explosão de aromas primaveris, repletas de flores, frutas e sorrisos.

Salton Zero Álcool

Shurb de bergamota (25ml)

Suco de Limão (25ml)

Gelo

Guarnição:

Casca de laranja com corações e flor.



Modo de preparo:

Colocar gelo na taça e adicionar a casca de laranja com corações com o pegador. Após isso colocar o shurb de bergamota, adicionar o suco de limão e completar com o Salton Zero Álcool Moscato e a guarnição.





Hugo

Refrescante e sutil, perfeito para momentos de leveza e descontração, sem perder a elegância.

Monin Flor de Sabugueiro (50 ml)

Salton Zero Álcool (completar copo)

Gelo (encher a taça)

Guarnição:

Folhas de hortelã e uma flor

Modo de preparo:

Colocar bastante gelo no copo, adicionar o monin de flor de sabugueiro e completar com o Salton Zero Álcool Moscato. Finalizar com a guarnição.





Inverno Spritz

Um drink que une elegância e conforto, perfeito para os dias mais frios, trazendo calor e sofisticação a cada gole.

Salton Zero Álcool (40ml)

Aperol (60ml)

Xarope de laranja
sanguinea (75ml)

Suco de Limão (25ml)

Gelo



Guarnição:

1 flor

Modo de preparo:

Colocar gelo na taça, em seguida o xarope de laranja sanguinea, o suco de limão e o Aperol. Completar com o Salton Zero Álcool Moscato. Finalizar com a guarnição.





Virtuoso

Sabor tropical e convidativo, com a doçura delicada de fruta madura, frescor cítrico e um elegante toque de especiarias.

Shurb de laranja
com caju (25 ml)

Tônica (50 ml)

Xarope de laranja
sanguinea (75ml)

Gelo

Guarnição:

1 rodela de laranja desidratada

1 pau de canela

Modo de preparo:

Na taça ou copo, coloque o gelo e, em seguida, o shurb de laranja com caju. Adicione então a tônica, completando com o xarope de laranja sanguinea e finalizando com a guarnição.





Clássicos Autorais

DRINKS IDEAIS PARA
APRECIAR CADA MOMENTO

Compartilhe os seus
melhores momentos



DESDE  1910

SALTON