ZHERØ

ZERO ALCOL

LE RICETTE DI ANNA





NOTE INTRODUTTIVE

Questo ricettario è stato creato per proporre in mixology gli spumanti analcolici della linea Herø, creando mocktail sofisticati o semplici da eseguire a seconda dell'occasione o del gusto personale per vivere ogni momento con la libertà di un piacere consapevole.
Sono ideali per chi cerca alternative analcoliche ai classici soft drinks, privilegiando uno stile di vita più sano che non rinuncia al gusto e ai momenti condivisi.

Ogni mocktail è stato accuratamente studiato da bartender e mixologist professionisti per esaltare la vivacità degli spumanti analcolici combinandoli con ingredienti selezionati che spaziano dalla frutta agli estratti naturali, sperimentando nuovi sapori nella miscelazione con erbe botaniche e liquori analcolici.

Anna S.

SPUMANTI ANALCOLICI

SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI



ZERO

Spumante analcolico

Zero è lo spumante analcolico che reinventa il mondo delle bollicine e offre un'esperienza di gusto e convivialità accessibile a tutti.



ZERO BLUSH

Spumante analcolico

Zero Blush è lo spumante analcolico rosé che unisce la leggerezza di un'alternativa analcolica al fascino delle bollicine: un vero inno alla libertà dei brindisi in compagnia per celebrare le occasioni felici, senza rinunciare al gusto.



GOCCE DI LUNA

Spumante analcolico Biologico

Gocce di luna è uno spumante analcolico biologico a base di succo d'uva, perfetto per tutti coloro che non possono consumare bevande analcoliche.



RICETTE

04 **FREE SPRITZ**
L'alternativa analcolica allo Spritz

05 **VIRGIN SANGRIA**
Un grande classico rivisitato in chiave analcolica

06 **ANNA'S NEGRONI**
L'autenticità senza tempo del Negroni

07 **ITALIANØØ**
Un cocktail dal gusto autentico

08 **FREE MOJITØ**
Un'elegante interpretazione senza alcol del noto Mojito

09 **BERRY FIZZ**
Un cocktail fruttato e vivace

10 **VIRGIN MIMOSA**
Un cocktail fresco e leggero

FREE SPRITZ



ZERO BLUSH

Spumante analcolico

INGREDIENTI

- 100 ml Spumante analcolico Zero Blush
- 50 ml Soda o acqua frizzante
- 30 ml Succo d'arancia
- 10 ml Sciroppo d'arancia o Bitter analcolico
- Ghiaccio
- 1 Fetta d'arancia per decorazione

PREPARAZIONE

1. Riempite un bicchiere con ghiaccio
2. Versate lo sciroppo d'arancia o il Bitter, il succo d'arancia e lo spumante analcolico Zero Blush
3. Mescolate delicatamente e aggiungete la soda
4. Guarnite con la fetta d'arancia

VIRGIN SANGRIA



ZERO
Spumante analcolico

INGREDIENTI

- 130 ml Spumante analcolico Zero
- 70 ml Succo di mirtillo
- 10 ml Succo d'arancia
- 50 ml Succo di limone
- 20 ml Sciroppo di zucchero
- Frutta fresca (arancia, limone, mela, pesca)
- Ghiaccio
- Soda o acqua frizzante

PREPARAZIONE

1. Tagliate la frutta a pezzi e versatela in una caraffa
2. Aggiungete i succhi e lo sciroppo di zucchero
3. Lasciate riposare in frigorifero per almeno un'ora
4. Prima di servire, aggiungete lo spumante analcolico Zero, il ghiaccio e completate con soda o acqua frizzante

ANNA'S NEGRONI



ZERO BLUSH
Spumante analcolico

INGREDIENTI

- 150 ml Spumante analcolico Zero Blush
- 40 ml Martini 00
- 20 ml Bitter analcolico
- 1 Scorza d'arancia per decorazione
- Ghiaccio

PREPARAZIONE

1. Riempite un bicchiere con ghiaccio
2. Aggiungete il Bitter e il Martini 00
3. Completate con lo spumante analcolico Zero Blush
4. Mescolate delicatamente e guarnite con una scorza d'arancia

ITALIAN ØØ



ZERO

Spumante analcolico

INGREDIENTI

- 150 ml Spumante analcolico Zero
- 45 ml Gin 00
- 30 ml Succo di limone
- 22,5 ml Sciroppo di zucchero
- Mezza meringa
- Ghiaccio

PREPARAZIONE

1. In uno shaker, versate prima il gin 00 e poi il succo di limone
2. Procedete aggiungendo lo sciroppo di zucchero e i cubetti di ghiaccio
3. Agitate vigorosamente per qualche secondo e poi filtrate il cocktail in un bicchiere ghiacciato con un colino
4. Aggiungete lo spumante analcolico Zero e infine guarnite con la mezza meringa sbriciolata

FREE MOJITØ



ZERO

Spumante analcolico

INGREDIENTI

- 100 ml Spumante analcolico Zero
- 30 ml Succo di lime fresco
- 10 ml Sciroppo di zucchero
- Foglie di menta fresca
- Soda o acqua frizzante
- Ghiaccio tritato
- Fetta di lime per decorazione

PREPARAZIONE

1. Schiacciate delicatamente le foglie di menta con il succo di lime in un bicchiere e aggiungete lo sciroppo di zucchero
2. Aggiungete il ghiaccio tritato nel bicchiere insieme allo spumante analcolico Zero.
3. Completate con soda o acqua frizzante e mescolate delicatamente
4. Guarnite con una fetta di lime e qualche foglia di menta

BERRY FIZZ



ZERO

Spumante analcolico

INGREDIENTI

- 100 ml Spumante analcolico Zero
- 50 ml Sciroppo di mirtillo
- 30 ml Succo di limone fresco
- 10 ml Sciroppo di zucchero
- Acqua tonica
- Ghiaccio
- Frutti di bosco e menta per decorazione

PREPARAZIONE

1. In uno shaker, mescolate delicatamente il succo di mirtillo, il succo di limone, lo sciroppo di zucchero con ghiaccio e lo spumante analcolico Zero
2. Versate il contenuto in un bicchiere alto con ghiaccio
3. Aggiungete l'acqua tonica e mescolate
4. Guarnite con frutti di bosco freschi e una foglia di menta

VIRGIN MIMOSA



GOCCE DI LUNA

Spumante analcolico Biologico

INGREDIENTI

- 300 ml Spumante analcolico Biologico Gocce di Luna
- 150 ml Succo d'arancia
- 1 Fetta d'arancia per decorazione

PREPARAZIONE

1. Versate il succo d'arancia in un flute
2. Aggiungete lo spumante analcolico biologico Gocce di Luna
3. Guarnite con una fetta d'arancia

ZAERO

Tel. (+39) 0422 857 927
info@spinato.it

Anna Spinato Company
Via Roma, 106 - Ponte di Piave
Treviso, Italy