

Upptäck GEMELLI's nya smaker



GEMELLii-mixers förhöjer vardagen med sin subtila elegans.

De är perfekta både med och utan alkohol och passar utmärkt för att skapa fantastiska cocktails och mocktails, eller att avnjutas precis som de är.

Deras mångsidighet ger oändliga möjligheter till variation.

För att lyfta fram smakerna i vår GEMELLii-serie har vi sammanställt en lista med både destillat och botaniska ingredienser som förstärker smakerna, utan att påverka den delikata upplevelsen av att njuta av GEMELLii.



INDIAN TONIC

En harmonisk balans mellan bitterhet och sötma, med en subtil citruston från siciliansk citron och naturlig sötma från mexikansk agave.

De eleganta bubblorna gör den till den perfekta klassiska tonicen, som förhöjer vilken cocktail som helst och fungerar utmärkt som bas i mocktails. Med sin mångsidighet och sofistikerade citrusprofil är den ett måste för alla som söker en exceptionell smakupplevelse.

GEMELLi

INDIAN TONIC



Made with natural extracts
Without preservatives
Sweetened with agave

Perfect Serve Indian Tonic

För att framhäva smakerna och den friska citrusprofilen hos Indian tonic, har vi skapat en lista med spritdrycker och botaniska ingredienser som perfekt kompletterar och balanserar GEMELLii.

Dessa val förstärker tonicens smaker utan att påverka den subtila njutningen av att avnjuta den.



Spritdrycker som passar till Indian Tonic

Gin: Framhäver tonicens citrusprofil; välj en gin med botaniska toner som kompletterar siciliansk citron.

Vodka: Förstärker tonicens smak utan att dominera den, vilket skapar en lätt och uppfriskande drink.

Vit rom: Tillför sötma och komplexitet som balanserar tonicens beska och citrusprofil.

Blanco tequila: Ger en fräsch kontrast med agavenoter som kompletterar den sicilianska citronen.

Aperitif: Perfekt för en spritz, tillför beska och sötma som blandas väl med tonic.



Cocktailgarnityr som passar till Indian tonic:

Gin: grapefrukt, timjan, rosmarin, enbär, basilika, lime, och svartpeppar.

Tequila: grapefrukt, citron, lime, mynta.

Vodka: citronskal, apelsinskal, granatäppelkärnor, basilika, lime eller svartpeppar.

Aperitif: skal av apelsin, citron eller rosa grapefrukt.

Vit rom: ananasklyfta, citron, lime, grapefrukt eller mynta.



Cocktailförslag med Indian Tonic



- **Gin Tonic Lemon**
- **Citron Margarita**
- **Lemon Spritz**
- **Lemon Fizz**
- **Mojito**
- **Martini Lemon**



BERGAMOT TONIC

Bergamot Tonic lyfter fram bergamottens friska citrusarom med den naturliga sötman från agave. Resultatet är en uppfriskande dryck med en lätt sötma och en mild bitterhet, idealisk för kreativa cocktails.

Bergamotten tillför ljusa och aromatiska citrustoner, medan agaven rundar av smaken med en subtil sötma och skapar en komplex och välbalanserad smakprofil.

GEMELLi

BERGAMOT TONIC



Made with natural extracts
Without preservatives
Sweetened with agave

Perfect Serve Bergamot Tonic

För att framhäva bergamott-tonicens citrusprofil, har vi sammanställt en lista med noggrant utvalda spritdrycker och botaniska ingredienser som både kompletterar och balanserar GEMELLii Bergamot, samtidigt som de förstärker dess smaker utan att förändra den subtila upplevelsen av att njuta av den.



Spritdrycker som passar till Bergamot Tonic

Gin: De botaniska inslagen i gin kompletterar bergamottens aromer på ett utmärkt sätt.

Vodka: Framhäver fräschören utan att dominera.

Tequila Blanco: Agavens sötma harmoniserar med tonicen och framhäver citrustonerna på ett utmärkt sätt.

Mezcal: Den rökiga profilen balanserar agavens sötma, samtidigt som bergamotten framhävs.

Vit rom: Tillför en mjuk nyans som kompletterar tonicens citruskaraktär.

Aperitif: De bittra tonerna går väl ihop med sötman från agave och den lätt beska smaken av bergamott.



Cocktailgarnityr som passar till Bergamot tonic:

Gin: Limeskal, citron, apelsin och grapefrukt för att lyfta fram bergamottens fräscha citrustoner.

Vodka: Citronskal, apelsin, rosmarin, gurka, mynta, basilika, rosépeppar och ingefära.

Vit rom: Ananas, lime, citron, grapefrukt, mynta, basilika, ingefära eller kanel.

Tequila Blanco: Apelsinskal, lime, grapefrukt, gurka, mynta, blåbär, jalapeño, grönt äpple.

Mezcal: Apelsinskal, lime, grapefrukt, mynta, stjärnanis eller rosépeppar.

Aperol eller Campari: Apelsinskal, citron, grapefrukt, rosmarin eller stjärnanis.



Cocktailförslag med Bergamot Tonic



- **Gin Tonic bergamot**
- **Bergamot Mojito**
- **Bergamot Spritz**
- **Bergamot Gin Fizz**
- **Bergamot Sour**



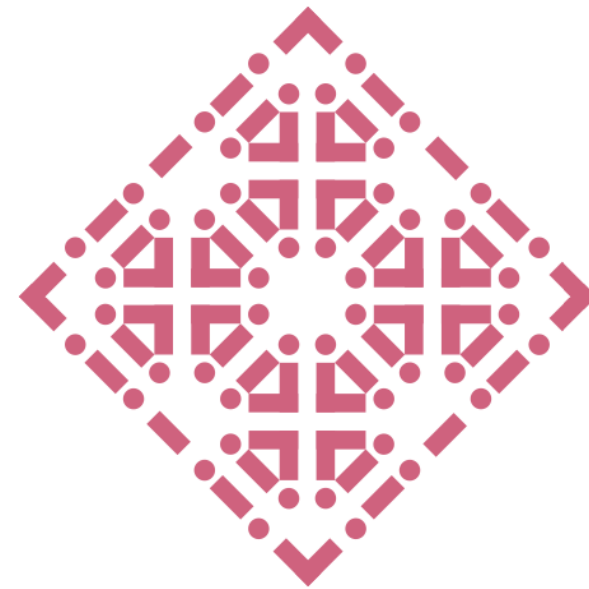
Pink Grapefruit Tonic

Grapefrukt-tonicen förenar de syrliga citrusnoterna från grapefrukt med den subtila sötman från agavesirap, vilket skapar en perfekt balans med tonicvattnets bitterhet.

Den svarta moroten ger drycken en naturlig rosa färg och bidrar till en aromatisk och uppfriskande smakupplevelse.

GEMELLii

GRAPEFRUIT TONIC



Made with natural extracts
Without preservatives
Sweetened with agave

Perfect Serve Pink Grapefruit Tonic

För att framhäva smakerna och lyfta fram den aromatiska, bittra och citrusaktiga karaktären hos vår pink grapefruit tonic, har vi sammanställt en lista med spritdrycker och botaniska ingredienser som kompletterar och balanserar den.

Deras bittra toner harmoniserar perfekt med agavens sötma, vilket förstärker smakerna utan att påverka själva drycken.



Spritdrycker som passar till Pink Grapefruit Tonic

Gin: Framhäver citrus- och blommiga ginsorter, accentuerar de botaniska inslagen och ger en uppfriskande smakupplevelse.

Tequila eller Mezcal: Kompletterar tequila blanco eller reposado, balanserar sötman och lyfter fram citrustonerna på ett harmoniskt sätt.

Vodka: Idealisk för lätta och fruktiga cocktails.

Aperitif: Passar utmärkt med Aperol eller Campari och skapar en harmonisk balans mellan sötma, bitterhet och fräschör.

Rom: Harmoniserar perfekt med vit rom och erbjuder en välavvägd smakprofil.



Cocktailgarnityr som passar till Pink Grapefruit Tonic:

Gin: Grapefruktskiva, timjan, rosmarin, enbär eller basilika.

Tequila: Grapefruktskiva, citron, lime, mynta, jalapeño eller hallon.

Vodka: Citronskiva, apelsin eller granatäpplekärnor, mynta eller blåbär.

Aperitif: Apelsinskiva, citron eller rosa grapefrukt, rosmarin, anis.

Rom: Ananasklyfta, limeklyfta eller färsk mynta, hibiskusblommor.



Cocktailförslag med Pink Grapefruit Tonic



- Spritz
- Mezcal Paloma
- Grapefruit Margarita
- Pink grapefruit Fizz
- Pink Grapefruit Mojito



GINGER BEER

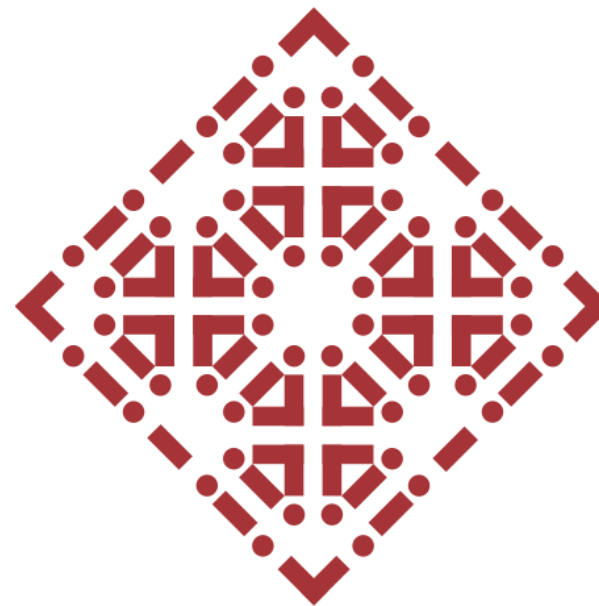
En kombination av intensiv ingefära och agavens subtila sötma skapar en dryck med en varm, kryddig ton som harmoniserar med friska citrusnoter.

Den är mer intensiv och mindre söt än ginger ale, med en komplex smakprofil och värme från ingefäran.

Med sin bubblande och kryddiga textur är den både uppfriskande och mångsidig, perfekt att blanda eller njuta precis som den är.

GEMELLii

GINGER BEER



Made with natural extracts
Without preservatives
Sweetened with agave

Perfect Serve Ginger Beer

För att framhäva den karaktäristiska kryddigheten hos ginger beer och lyfta fram dess komplexa nyanser har vi sammanställt ett urval av spritdrycker och botaniska ingredienser som perfekt kompletterar och balanserar smakerna.

De intensiva tonerna i ginger beer förenas med agavens sötma, vilket ger djup och berikar smakprofilen utan att påverka den delikata njutningen av drycken.



Spritdrycker som passar till Ginger Beer

Rom: Går utmärkt ihop med mörk rom, vilket förstärker kryddigheten i ginger beer.

Vodka: Perfekt för en Moscow Mule, där dess neutrala smak lyfter fram kryddigheten i ginger beer.

Whiskey/Bourbon: Deras rika smaker kompletterar kryddigheten i Ginger beer och skapar en balanserad drink.

Tequila: Reposado eller añejo, där den mjuka sötman står i kontrast till kryddigheten i ginger beer.

Mezcal: Den rökiga smaken kompletterar kryddigheten i ginger beer och ger en unik cocktailupplevelse.



Cocktailgarnityr som passar till Ginger Beer

Rom: Limeklyfta, citronskiva, färsk ingefära, ananas, bär eller mynta.

Vodka: Limeklyfta, citronskiva, mynta, ananas, apelsin, färska örter.

Whiskey/Bourbon: Citronskiva, apelsinskiva, ingefära, kanelstång.

Tequila: Lime, mynta, apelsin, citron eller jalapeño.

Mezcal: Färsk ingefära, lime, citron, grapefrukt, chili eller koriander.



Cocktailförslag med Ginger Beer



- **Moscow Mule**
- **Ginger beer mojito**
- **Bourbon- och apelsinpunsch med kryddor**
- **Cocktail med ananas och ingefära**
- **Berry & Mango Mule**



DRY TONIC & LIMONATA

Tillgängliga fr.o.m januari 2025



DRY TONIC

Dry Tonic erbjuder en ren och mindre söt smak än vanliga tonics, med en bitter och uppfriskande eftersmak som framhäver kininet.

Den har subtila inslag av citrusnoter, vilket ger en torr och komplex karaktär.

Perfekt för dem som föredrar en mixer med mindre sötma som lyfter fram smaken av den tillhörande spriten.

GEMELLii

DRY TONIC



Made with natural extracts
Without preservatives
Sweetened with agave

Perfect Serve Dry Tonic

För att framhäva renheten i vår dry tonic, med sin distinkta bitterhet och uppfriskande smak, har vi sammanställt en variation av spritdrycker och botaniska ingredienser som kompletterar dess torra och livliga karaktär.

Denna unika kombination balanserar de bittra tonerna i tonicen med agavens mjukhet, vilket ger djup och berikar smakerna utan att störa den delikata upplevelsen av att njuta av den.



Spritdrycker som passar till Dry Tonic

Gin: Framhäver citrus- och blommiga ginsorter, accentuerar de botaniska inslagen och tillför en härlig fräschör.

Vodka: Förhöjer vodka tonic med en bitter och uppfriskande touch

Tequila: Idealisk med tequila blanco, där den balanserar noterna för en sofistikerad cocktail.

Vit rom: Tonicens torrhet och bitterhet framhäver vit rom.

Mezcal: Den rökiga smaken från mezcal kombineras väl med tonicens torra och bittra karaktär, vilket skapar en balanserad cocktail.



Cocktailgarnityr som passar till Dry Tonic

Gin: citron, lime, grapefrukt, gurka, svartpeppar, enbär eller färsk rosmarin.

Vodka: lime, svartpeppar, citron, grapefrukt, mynta, gurka eller färsk rosmarin.

Tequila: lime, grapefrukt, korianderkvistar eller chili.

Vit rom: lime, grapefrukt, björnbär, mynta eller grönt äpple.

Mezcal: apelsin, citron, lime, färsk rosmarin eller en chili för en kryddig touch.



Cocktailförslag med Dry Tonic



- **Gin Dry Tonic**
- **Martini Extra Dry**
- **Ginsecco**
- **Tequila highball**
- **Mezcal Tonic**



Limonata

Limonata är en kolsyrad dryck med en syrlig och uppfriskande smak där den syrliga citronen balanseras med en subtil sötma från mexikansk agave och citronjuice, vilket skapar en äkta och smakfull upplevelse.

Kolsyran ger en livlig och uppiggande textur.

Perfekt för att njuta av en citrusdryck som både är fräsch och revitaliserande.

GEMELLii

LIMONATA



Made with natural extracts
Without preservatives
Sweetened with agave

Perfect Serve Limonata

För att lyfta fram fräschören i vår italienska limonata, som bjuder på citrusiga och uppfriskande toner, har vi noggrant valt spritdrycker och botaniska ingredienser som perfekt kompletterar dess livliga karaktär och subtila bitterhet.

Citrusnoterna harmoniserar med agavens sötma, vilket ger en mer nyanserad smakupplevelse.



Spritdrycker som passar till Limonata

Gin: Idealisk med klassiska eller citrusiga gins. De botaniska tonerna kompletterar den syrliga smaken av citron i limonatan

Vodka: Den neutrala karaktären hos vodka framhäver limonatans smak, vilket ger en klar och uppfriskande cocktail.

Limoncello: Idealisk för att intensifiera de citrusiga smakerna.

Tequila: Kombinera med Blanco eller Silver tequila. Den syrliga profilen balanserar de jordiga och kryddiga tonerna i tequilan.

Prosecco: Citrusen i limonatan framhäver de fruktiga och blommiga tonerna i prosecco, vilket ger en utsökt aperitif.

Whiskey: Passar bra med bourbon eller whiskey.

Sötman från whiskeyn kompletterar limonatans syra, vilket skapar en balanserad cocktail med en fräsch citrustouch.



Cockatlgarnityr som passar till Limonata

Gin: citron, lime, apelsin, rosmarin eller basilika för en herbal touch.

Vodka: citron, lime, kanelstång, gurka, hallon, björnbär, chili eller mynta.

Limoncello: citron, rosmarin, hallon eller mynta för en smakrik twist.

Tequila: Lime eller jalapeño för en kryddig accent.

Prosecco: citron, blåbär eller mynta

Whiskey: citron, ingefära eller timjan för att komplettera



Cocktailförslag med Limonata



- **Whisky Sour**
- **Limonata Gin Fizz**
- **Limoncello Spritz**
- **Tequila lemon**
- **Limonata aperol**



