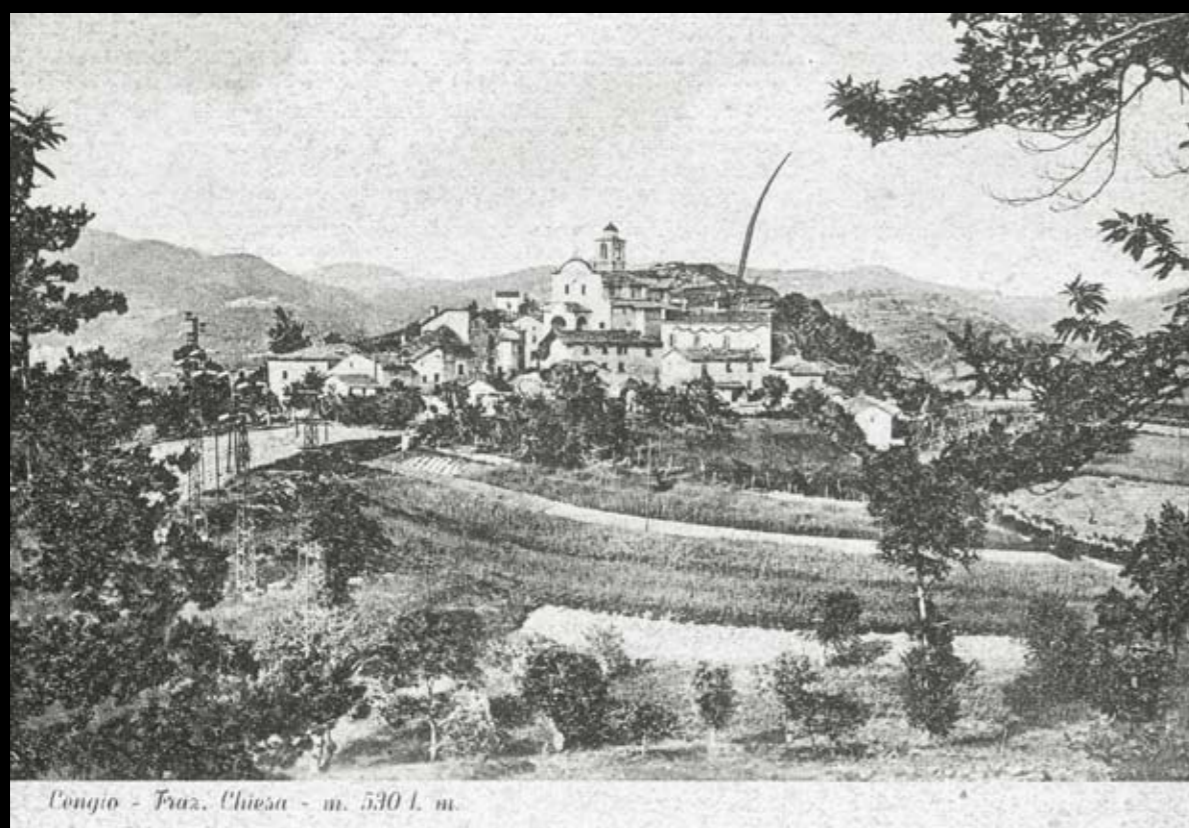


MADE IN ORIGINE

2018

linea prodotti



Il laboratorio di produzione liquori Origine nasce in Valbormida, nell'antico borgo di Cengio Alto in Provincia di Savona; è una delle zone a più alta densità boschiva in Europa, vanta un notevole patrimonio naturalistico e ambientale nonché storico-artistico.

La città di Savona, importante snodo portuale ligure, 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 del laboratorio.

Grazie agli investimenti sostenuti, il laboratorio Origine è tuttora dotato di tutti gli strumenti necessari per eseguire lavorazioni di infusione a freddo per realizzare qualsiasi ricetta. Guidati da questa visione i due soci fondatori, Luca Graffo e 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 essenziali così come gli zuccheri e l'alcool sono rigorosamente selezionati e certificati e non si usano aromi artificiali, salvaguardando profumi e gusti.

I liquori mantengono intatte le loro caratteristiche organolettiche e sono apprezzati per la loro genuinità autentica. Il residuo di prodotto è indice di purezza e testimonia l'assenza di sostanze stabilizzanti.

Grande attenzione è stata posta al confezionamento del prodotto adottando soluzioni semplici e funzionali nel rispetto dell'ambiente naturale. Queste caratteristiche danno origine ad un prodotto che si situa agevolmente nella fertile tradizione del Made in Italy.



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 minerale

Sorgente Fonti Bauda - Calizzano - Savona, Italia
Fonti Lurisia - Alpi Marittime - Cuneo, Italia





Organic Premium Vodka - 40% vol.
70 cl



Organic Gin Premium - 45% vol.
100 cl



Bio Vodka - 37,5% vol.
100 cl



Linea Monoerbe - 30% vol.
50 cl



Liquore Nocino - 37,5% vol.
50 cl

green

ORIGINE®

spirits





Organic Premium Vodka

70 cl

cod.: WK70

denominazione commerciale: Vodka 0.1

descrizione: distillato di grano da frumento tenero non filtrato. Affinamento in acciaio inox

certificazione: Agricoltura Biologica Reg. CE 834/07 e CE 889/08

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 cocktail classici e in genere per un bere miscelato di qualità.

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

confezionamento: in scatole di cartone da 6 bottiglie

consigli di degustazione: vedi ricettario dedicato





il gin italiano 100% bio



smallbatch
45%vol

Organic Gin Premium

100 cl

cod.: GN100

denominazione commerciale: Gino

descrizione: distillato di grano da frumento tenero aromatizzato. Affinamento in acciaio inox

certificazione: Agricoltura Biologica Reg. CE 834/07 e CE 889/08

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 di 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 <i>Juniperus Communis</i> radici di <i>Glycyrrhiza Glabra</i> fiori di <i>Rosa Damascena</i> scorze di <i>Citrus Limonum</i> foglie di <i>Salvia Officinalis</i> acqua di fonte
consigli di degustazione:	vedi ricettario dedicato



la prima Vodka italiana 100% bio



Bio Vodka

100 cl

cod.: WL100

denominazione commerciale: Bio Vodka

descrizione: distillato di grano da frumento tenero non filtrato. Affinamento in acciaio inox

certificazione: **Agricoltura Biologica Reg. CE 834/07 e CE 889/08**

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.

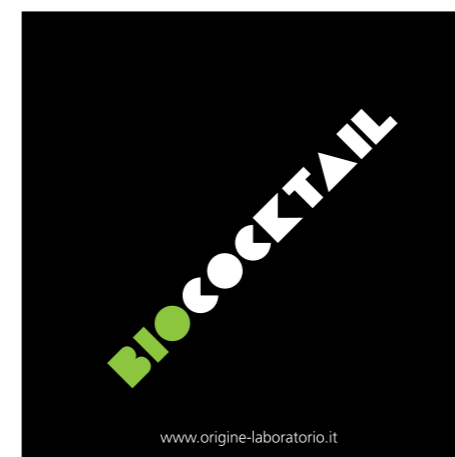
Temperatura di servizio: 12 gradi

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

confezionamento: in scatole di cartone da 6 bottiglie

consigli di degustazione: vedi ricettario dedicato



bere miscelato - logica bio

logica bio

CHINOVODKA
POLIBIBITA



1+3+lemon+ice



logica bio

ORIGINI
ONZONO



1+3+ice



logica bio

GAZZVODKA
POLIBIBITA



1+3+basil+ice





Matricaria Chamomilla - *Camomilla*

50 cl

cod.: CA/50

descrizione: Bio liquore zuccherino a base di fiori - infusione a freddo in vasche inox

certificazione: Agricoltura Biologica Reg. CE 834/07 e CE 889/08

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 <i>Matricaria Chamomilla</i> , intenso e persistente
sapore:	mediamente corposo ed elegante

materie prime:	alcol di grano da frumento tenero fiori di <i>Chamomilla Matricaria</i> zucchero di canna acqua di fonte
----------------	---

confezionamento:	in scatole di cartone da 6 bottiglie
------------------	--------------------------------------

consigli di degustazione:	vedi ricettario dedicato
---------------------------	--------------------------





Foeniculum Officinalis - *Finocchio*

50 cl

cod.: FI/50

descrizione: Bio liquore zuccherino a base di semi - infusione a freddo in vasche inox

certificazione: Agricoltura Biologica Reg. CE 834/07 e CE 889/08

Da servire liscio come ottimo ed efficace digestivo. Come correttore esalta l'aroma del caffè 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

confezionamento: in scatole di cartone da 6 bottiglie

consigli di degustazione: vedi ricettario dedicato





Juniperus communis - *Ginepro*

50 cl

cod.: GI/50

descrizione: Bio liquore zuccherino a base di bacche - infusione a freddo in vasche inox

certificazione: Agricoltura Biologica Reg. CE 834/07 e CE 889/08

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

confezionamento: in scatole di cartone da 6 bottiglie

consigli di degustazione: vedi ricettario dedicato





Citrus limonum - *Limone*

50 cl

cod.: LI/50

descrizione: Bio liquore zuccherino a base di scorze - infusione a freddo in vasche inox

certificazione: Agricoltura Biologica Reg. CE 834/07 e CE 889/08

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 grattugiata

materie prime:	alcool di grano da frumento tenero scorze di <i>Citrus Limonum</i> zucchero di canna acqua di fonte
----------------	--

confezionamento:	in scatole di cartone da 6 bottiglie
------------------	--------------------------------------

consigli di degustazione:	vedi ricettario dedicato
---------------------------	--------------------------





AGITARE PRIMA DELL'USO



Glycyrrhiza glabra - *Liquirizia*

50 cl

cod.: LQ/50

descrizione: Bio liquore zuccherino a base di radici - infusione a freddo in vasche inox

certificazione: Agricoltura Biologica Reg. CE 834/07 e CE 889/08

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 *Glycyrrhiza Glabra* con sentori lontani di tabacco e caffè
sapore: note lievemente amaro-caratteristiche della radice

materie prime: alcool di grano da frumento tenero
radici di *Glycyrrhiza Glabra*
zucchero di canna
acqua di fonte

confezionamento: in scatole di cartone da 6 bottiglie

consigli di degustazione: vedi ricettario dedicato





Mentha piperita - *Menta*

50 cl

cod.: ME/50

descrizione: Bio liquore zuccherino a base di foglie - infusione a freddo in vasche inox

certificazione: Agricoltura Biologica Reg. CE 834/07 e CE 889/08

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

confezionamento: in scatole di cartone da 6 bottiglie

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 - infusione a freddo in vasche inox

certificazione: Agricoltura Biologica Reg. CE 834/07 e CE 889/08

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

confezionamento: in scatole di cartone da 6 bottiglie

consigli di degustazione: vedi ricettario dedicato



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 - infusione a freddo in vasche inox

certificazione: Agricoltura Biologica Reg. CE 834/07 e CE 889/08

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
----------------	--

confezionamento:	in scatole di cartone da 6 bottiglie
------------------	--------------------------------------

consigli di degustazione:	vedi ricettario dedicato
---------------------------	--------------------------





AGITARE PRIMA DELL'USO



Zenzero radix

50 cl

cod.: ZE50

denominazione commerciale: Zenzero radix

descrizione: Bio liquore zuccherino a base di radici - infusione a freddo in vasche inox

certificazione: Agricoltura Biologica Reg. CE 834/07 e CE 889/08

Ideale per gli amanti della radice di Zenzero alla ricerca di una gusto autentico e deciso, al naso intenso e netto; in bocca esplose 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	alcol di grano da frumento tenero radice fresca di Zenzero - <i>Zingiber officinale</i> succo di limone zucchero di canna acqua di fonte <i>Lurisia</i>
confezionamento	in scatole di cartone da 6 bottiglie
consigli di degustazione:	vedi ricettario dedicato





Nocino

50 cl

cod.: NO/50 & NO/5

denominazione commerciale: Uomo Nero

descrizione: liquore zuccherino a base di mallo di noci - infusione a freddo in vasche inox

certificazione: Agricoltura Biologica Reg. CE 834/07 e CE 889/08

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

confezionamento: in tubo di cartone foderato

consigli di degustazione: vedi ricettario dedicato





wood's packaging © 2018 Danilo Assandri



gadgets © 2018 Origine green spirits

源

ORIGINE[®]
GREEN SPIRITS

Origine Green Spirits Snc - P.zza della Libertà 21 - 17056 Cengio - Italy - P. VAT 013 988 300 99
The Brand Origine Green Spirits, Vodka 0.1, the labels "single-herb" are trademarks and / or Register © 2006



www.origine-laboratorio.it