

GAMONDI
1890

Catalogo Gamondi



GAMONDI
1890

APERITIVO

Fiori di
Sambuco
Apertivo a base di vino

Gamondi Aperitivo Fiori di Sambuco



Fresco e profumato, dalle caratteristiche note di fiori di sambuco ben armonizzate con la morbidezza del vino liquoroso, è ideale per la preparazione dello Spritz bianco, dello Hugo, o per le più fantasiose creazioni dei mixologist.

Fresh and fragrant, with the typical notes of elderflower well balanced by the smooth notes of the liquor wine, it is ideal for the preparation of white Spritz, Hugo, or for the most imaginative creations of mixologists. Of yellow straw colour, it is a fresh and floral aperitif. The taste is full and soft.

Suggested Cocktails:

GAMONDI HUGO

60 ml

Gamondi Aperitivo Fiori di Sambuco

90 ml

Prosecco doc Millesimato

1 splash

Soda Water

Garnish:

Leaves of Mint

Lemon Zest



SPICY FLOWER

35 ml

Dark Rum

25 ml

Gamondi Aperitivo Fiori di Sambuco

20 ml

Fresh Lime Juice

15 ml

Mango Syrup

2 dash

Tabasco

Garnish:

Lime Zest



Gamondi

Aperitivo

Agrumi Mediterranei



Nato da un elegante blend di bevanda fermentata e infusi di scorze di arance e piante aromatiche, è un aperitivo fresco, piacevole e dissetante, dalle caratteristiche note agrumate. Di colore arancio vivace, profumo intenso, gusto pieno e con le tipiche note dolci-amare dei frutti mediterranei.

Obtained from an elegant blend of fermented drink and infusions of orange zests and aromatic plants, it is a refreshing and pleasant aperitif, with characteristic citrus notes. Of bright orange colour, it is a fresh aperitif, with scents of citrus. The bouquet is intense, with the typical bittersweet notes of the orange zests and the taste is full.

Suggested Cocktails:

GAMONDI SPRITZ

60 ml
Gamondi Aperitivo Agrumi Mediterranei
90 ml
Prosecco doc Millesimato
1 splash
Soda Water
Garnish:
Slice of Orange



PRESTIGE

20 ml
London Dry Gin
20 ml
Gamondi Aperitivo Agrumi Mediterranei
20 ml
Gamondi Vermouth di Torino Superiore Rosso
Garnish:
Orange Zest



Gamondi Bitter



Aperitivo intenso e tradizionalmente amaro, nasce dall'infusione di erbe e piante aromatiche. È forse il più noto aperitivo tradizionale, utilizzato dai barman per la realizzazione di must come Americano e Negroni. Di colore rosso profondo, è un aperitivo intenso e tradizionalmente amaro, dall'aroma forte e deciso. In bocca è secco e decisamente amaricante.

Intense and traditionally bitter aperitif, obtained from the infusion of herbs and aromatic plants. Perhaps the best known traditional aperitif, it is used by the bartenders for the realization of the most important cocktails before dinner, like Americano and Negroni. Of deep red colour, it is a traditionally intense and bitter aperitif, with strong and intense aroma. The taste is dry and bitter.

Suggested Cocktails:

GAMONDI BITTER & TONIC

40 ml
Gamondi Bitter
80 ml
Tonic Water
Garnish:
Slice of Orange



GAMONDI AMERICANO

30 ml
Gamondi Bitter
30 ml
Gamondi Vermouth di Torino Rosso
30 ml
Soda Water
Garnish:
Lemon Zest



Gamondi Vermouth di Torino Rosso



L'aromatizzazione di vini bianchi con varie erbe è la base di questi tradizionali aperitivi piemontesi. L'artemisia coltivata in Piemonte è l'elemento distintivo, che conferisce al vermouth il suo carattere primario. Il Vermouth di Torino Rosso ha colore ambrato, profumo aromatico intenso, con note di china e coriandolo. In bocca è intenso e persistente, con un piacevole retrogusto amaro.

The aromatization of white wines with several herbs is the base for this traditional Piedmont aperitif. Artemisia grown in Piedmont is the distinctive element and gives its primary character. Vermouth di Torino Rosso has amber colour, aromatic and intense scent, with notes of quina and coriander. The taste is intense and persistent, with a pleasant bitter after taste.

Suggested Cocktails:

GAMONDI VERMOUTH & SODA

40 ml
Gamondi Vermouth di Torino Rosso
80 ml
Soda Water
Garnish:
Lemon Zest



GAMONDI NEGRONI

30 ml
London Dry Gin
30 ml
Gamondi Vermouth di Torino Rosso
30 ml
Gamondi Bitter
Garnish:
Lemon Zest
Slice of Orange



Gamondi Vermouth di Torino Bianco



L'aromatizzazione di vini bianchi con varie erbe è la base di questi tradizionali aperitivi piemontesi. L'artemisia coltivata in Piemonte è l'elemento distintivo, che conferisce al vermouth il suo carattere primario. Il Vermouth di Torino Bianco ha colore giallo paglierino, profumo aromatico, intenso e floreale, con note di vaniglia. Il sapore è intenso e persistente, con un piacevole retrogusto amaro.

The aromatization of white wines with several herbs is the base for this traditional Piedmont aperitif. Artemisia grown in Piedmont is the distinctive element and gives its primary character. Vermouth di Torino Bianco has yellow straw colour, it has aromatic, intense and floral scent, with notes of vanilla. The taste is intense and persistent, with a pleasant bitter aftertaste.

Suggested Cocktails:

GAMONDI VERMOUTH & TONIC

40 ml
Gamondi Vermouth di Torino Bianco
80 ml
Tonic Water
Garnish:
Lemon Zest



BIANCO SAMBUCO

60 ml
Gamondi Vermouth di Torino Bianco
30 ml
Triple Sec
30 ml
Gamondi Aperitivo Fiori di Sambuco
Garnish:
Ghiaccio Pilè
Ananas Essiccato
Stecca di Cannella



Gamondi Amaro

Nato nel 1890 dall'antica ricetta dell'erborista Carlo Gamondi, l'Amaro Gamondi è una specialità tipica di Acqui Terme, caratterizzato dalla tradizionale macerazione a freddo di erbe e piante aromatiche. Originale gusto dolce-amaro di straordinario equilibrio.

Born in 1890 from the ancient recipe of the herbalist Carlo Gamondi, Amaro Gamondi is a typical specialty of Acqui Terme, characterized by the traditional cold maceration of herbs and officinal plants. Original bitter-sweet well-balanced taste.

Suggested Cocktails:

GAMONDI MULE

50 ml
Gamondi Amaro
30 ml
Fresh Lemon Juice
Top
Ginger Beer
Garnish:
Ginger
Mint leaves



AMERICARLO

60 ml
Gamondi Bitter
60 ml
Gamondi Amaro
Garnish:
Orange Zest



Gamondi Crème de Cassis



La crème de cassis, tradizionale liquore francese, iniziò a essere prodotto anche in Piemonte con il nome di Ratafià, quando Emanuele Filiberto I di Savoia spostò la capitale del regno Piemontese da Chambéry a Torino. Casa Gamondi produceva questo liquore che era ed è tutt'ora prodotto con succo ed infuso di ribes nero, senza l'aggiunta di aromi e coloranti. Di colore scuro con riflessi violacei, ha un caratteristico aroma di ribes nero. In bocca è ricco e cremoso, con note di frutta nera e rossa, con un finale piacevolmente dolce ed equilibrato.

Crème de Cassis, traditional French liquor, started to be produced also in Piedmont under the name Ratafià, when Emanuele Filiberto di Savoia, moved the capital of the Piedmont reign from Chambéry to Turin. Gamondi produced this liquor which was and still is produced with juice and infusion of black currant, without the addition of colorants and aromas. Of dark colour with purple notes, it has a typical aroma of black currant. The taste is rich and the texture is creamy, with notes of black and red fruit. The end is pleasantly sweet and well balanced.

Suggested Cocktails:

GAMONDI KIR

20 ml
Gamondi Crème de Cassis
80 ml
Prosecco doc Millesimato
Garnish:
Lemon Zest



NEW ORLEANS

50 ml
Gamondi Bitter
30 ml
Gamondi Crème de Cassis
5 drop
Psychaud's Bitter
Garnish:
Candy Bitter

Gamondi

Vermouth di Torino Superiore Rosso



Nasce da un'antica ricetta dell'erborista Carlo Gamondi, che ha voluto coniugare la freschezza degli aromatizzanti con la qualità del suo preparato. Raccogliendo nella stagione migliore i prodotti necessari all'aromatizzazione del suo vermouth, ha creato gli infusi utilizzando solo scorze di arance amare fresche e fiori di artemisia che ha poi sapientemente miscelato con altre erbe e spezie, unendoli a un melange di vini Piemontesi. Di colore ambrato, ha un profumo aromatico, intenso, con note di china, coriandolo e arancia amara. Il sapore è intenso e persistente, con un piacevole retrogusto amaro.

It comes from an ancient recipe created by the herbalist Carlo Gamondi, who wanted to combine the freshness of aromas with his wine blend of great quality. Harvesting in the right season the products needed for the aromatization of vermouth, he created his infusions using only zests of fresh bitter oranges and Artemisia flowers, which he then cleverly blended with other herbs and spices and adding them to a blend of Piedmont wines. Of amber colour, it has aromatic and intense scent, with notes of quina, coriander and bitter orange. The taste is intense and persistent, with a pleasant bitter aftertaste.

Suggested neat or with ice.

GAMONDI



GAMONDI

1890

TOSO S.p.A. · Loc. San Bovo · Via Statale, 3
12054 · Cossano Belbo · CN
P.IVA 02462360047
Tel. 014183789 · info@toso.it

gamondi.it



Gamondi Vermouth di Torino Superiore Bianco



Frutto dell'antica ricetta dell'erborista Carlo Gamondi, il Vermouth di Torino Superiore Bianco Gamondi nasce dalla magistrale miscela di erbe e spezie con il Moscato d'Asti docg. Di colore giallo paglierino, ha un profumo aromatico, intenso, con note floreali di assenzio e sambuco, note speziate di cardamomo, pepe e cannella, che si amalgamano armoniosamente con le note dolci di vaniglia del Madagascar. Il sapore è intenso e persistente, con un piacevole retrogusto amaro..

Vermouth di Torino Superiore Bianco Gamondi comes from the ancient recipe of the herbalist Carlo Gamondi, who masterfully mixed herbs and spices with Moscato d'Asti docg. Of yellow straw colour, it has an intense aromatic scent, with floral notes of absinthe and elderflower, together with the spicy notes of cardamom, pepper and cinnamon, which harmoniously blend with the sweet notes of Madagascar Vanilla. The taste is intense and persistent, with a pleasant bitter aftertaste.

Suggested neat or with ice.

Gamondi Sambuca



Uno dei più classici liquori dolci italiani, prodotto con anice stellato, che gli conferisce il profumo intenso e il caratteristico sapore. Tipico liquore dolce e trasparente, dall'intenso e caratteristico profumo di anice e dal sapore delicato e piacevole, con note riconducibili ai fiori di sambuco, al finocchio selvatico e alla menta.

One of the most typical sweet Italian liquors, produced with anise, which gives its intense scent and its typical flavour. Typically transparent and sweet, it has intense and characteristic scent of anise and a delicate and pleasant flavour, with notes of elderflower, fennel and mint..

Suggested neat or with ice.



Gamondi



Product	ABV	Cap.	EAN code bottle	Bottles per case	EAN code case	Cese code	Pallet 80x120
Aperitivo Fiori di Sambuco	21°	100 cl	8002915006377	6	8002915652666	309	76 = 4 x 19
Aperitivo Agrumi Mediterranei	13.5°	100 cl	8002915005387	6	8002915651904	606	76 = 4 x 19
Bitter	25°	100 cl	8002915005356	6	8002915652062	605	76 = 4 x 19
Vermouth di Torino Rosso	18°	100 cl	8002915004892	6	8002915651317	2931T	76 = 4 x 19
Vermouth di Torino Bianco	16°	100 cl	8002915004885	6	8002915651300	2930T	76 = 4 x 19
Amaro	27°	100 cl	8002915005394	6	-	607	56 = 4 x 14
Crème de Cassis	15°	100 cl	8002915005707	6	-	612	56 = 4 x 14
Vermouth di Torino Superiore Rosso	18°	100 cl	8002915005370	6	-	609	56 = 4 x 14
Vermouth di Torino Superiore Bianco	17°	100 cl	8002915005363	6	-	608	56 = 4 x 14
Sambuca	40°	100 cl	8002915005400	6	-	610	56 = 4 x 14