



O R I G I N E



INVERNO 2024

linea prodotti



Gusto autentico, eleganza selvatica, questioni dionisiache

Il laboratorio di produzione liquori Origine ha sede nel nord ovest della penisola Italiana, nella Valbormida ligure, arroccato sulle alture dell'antico borgo di Cengio Alto in Provincia di Savona; ci troviamo in una delle zone a più alta densità boschiva in Europa immersi nel verde profondo. L'importante patrimonio naturalistico e storico-artistico contribuisce a fare di questa terra una meta attraente adatta ad un turismo consapevole; la città di Savona, importante snodo portuale, 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. Grazie agli investimenti sostenuti, il laboratorio Origine è dotato di tutti gli strumenti necessari per eseguire lavorazioni di infusione a freddo in acciaio inox, distillazione sotto vuoto e decantazione naturale, procedimenti utili a realizzare qualsiasi ricetta.

Guidati da questa visione i due soci fondatori, Luca Graffo, 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 officinali così come gli zuccheri e l'alcool di grano sono rigorosamente selezionati e certificati e non si usano aromi artificiali, salvaguardando profumi e gusti. L'uso della tecnologia più avanzata permette una costante ricerca della purezza dove la modernità dei processi produttivi è guidata dalle antiche visioni dalla tradizione alchemica, sempre alla ricerca di un equilibrio ideale tra profumi evocativi e gusti che rimandano a memorie corporee ancestrali.

Possiamo definire i liquori e gli spiriti così ottenuti integrali nella loro essenza; nel tempo mantengono intatte le caratteristiche organolettiche e sono apprezzati per la loro genuinità. Il residuo in bottiglia testimonia l'assenza di sostanze stabilizzanti; sono tutti ottimi digestivi per gli amanti dei gusti decisi; declinati in miscelazione permettono al barman sapiente la composizione di ricette inedite da proporre ai palati più raffinati; da non sottovalutare l'utilizzo creativo in cucina per la composizione di piatti sperimentali.

Il team Origine

Alessandro Pancini

classe 1973, formazione umanistica e laurea in filosofia; ricercatore nel campo dello sviluppo del potenziale umano porta la sua visione organica nel progetto Origine.

Luca Graffo

classe 1974, formazione tecnica, esperto di meccanica e tecnologie applicate; porta innovazione all'interno dei processi produttivi alzando costantemente il livello qualitativo nel progetto Origine.

Enrico Battaglia

classe 1975, formazione tecnico scientifica, appassionato del mondo degli spiriti è massimo esperto nell'uso dell'evaporatore rotante; porta le sue capacità empiriche e intuizioni alchemiche nello studio delle ricette patrimonio del progetto Origine. È il nostro mastro distillatore.

Juliano Pereira

classe 1977, formazione umanistica, laurea in architettura. Esperto di storia della liquoristica interpreta la tendenza attuale focalizzata sul mondo dei Gin con particolare attenzione alle estrazioni aromatiche; porta le sue capacità gestionali ed empiriche nel progetto Origine. È il responsabile reparto ricerca e sviluppo e lavorazioni conto terzi.

- 1 - Laboratorio Origine Snc
- 2 - osteria del Castello (1906)
- 3 - santuario della Natività di Maria Vergine (1662)
- 4 - cimitero di epoca napoleonica
- 5 - antica strada carrabile
- 6 - ruderi antico castello dei Del Carretto



Uscita Millesimo (A6 Torino-Savona) - proseguire per Cengio - successivamente per Cengio Alto (frazione)



Linea ferroviaria Torino-Savona - fermata di Cengio - attendere in Piazza della Stazione - chiamare 019 55 56 69 (a piedi, con scarpe da trekking, percorrendo l'antica strada carrabile - 30 min. circa)

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 di fonte

sorgente San Bernardo, Alpi Marittime - Cuneo, Italia

sorgente Fonti Bauda - Calizzano - Savona, Italia

sorgente Lurisia, Alpi Marittime - Cuneo, Italia

NOVITA'

70 CL

monoerbe[®]
LINEA



NOVITA'

I
T
A
L
I
A
N
B
I
T
T
E
R



BIT - bitter italiano - 70cl

cod.: BI70

denominazione commerciale: BIT

descrizione: liquore bitter a base di *Artemisia Absinthium* e *Croton Eleuteria*

metodo produttivo: infusione a freddo, filtrazione tangenziale

Il metodo tradizionale della liquoristica prevede che le radici e gli estratti naturali macerino in una base idro-alcolica composta da alcool etilico di frumento e acqua di fonte.

Terminato il ciclo di estrazione e decantazione si procede alla miscelazione dei componenti con una soluzione di acqua di fonte e zucchero di Barbabietola.

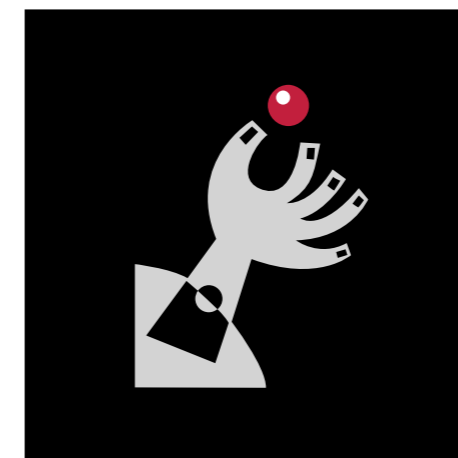
Conclude il processo l'affinamento in vasca d'acciaio inox prima dell'imbottigliamento.

| | |
|----------------------|---|
| titolo alcolometrico | 30% Vol |
| colore | rosso rubino naturale |
| profumo | fresco ed erbaceo con note agrumate e speziate |
| sapore | amaro persistente; mantiene una piacevole rotondità al palato |

| | |
|---------------|---|
| materie prime | distillato di grano da frumento tenero* <i>Artemisia Absinthium</i> * (L.,1753) - Assenzio maggiore <i>Croton Eleuteria</i> (L.,1753) - Cascarilla <i>Rheum Palmatum</i> * (L.,1753) - Rabarbaro scorza di Arancio* <i>Hibiscus</i> * (L.,1753) - fiori di Ibisco <i>Syzygium aromaticum</i> * (L.,1753) - chiodi di Garofano zucchero di Barbabietola* *da Agricoltura Biologica acqua di fonte |
|---------------|---|

| | |
|-----------|---|
| proprietà | stomachico; stimola l'appetito e facilita la digestione |
|-----------|---|

| | |
|--------------------------|--------------------------|
| consigli di degustazione | vedi ricettario dedicato |
|--------------------------|--------------------------|





Bag in Box - 300cl

Bag in Box è un imballaggio leggero, composto con materiali riciclati e riciclabili. Il suo utilizzo comporta minori emissioni di anidride carbonica rispetto alle alternative in plastica, vetro o metallo; la soluzione di tale packaging offre un conveniente rapporto peso/contenuto. In fase di smaltimento dividere i componenti secondo raccolta differenziata. La qualità del prodotto è preservata da luce ed aria, evitando fenomeni di ossidazione.

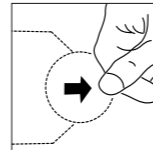
Caratteristiche tecniche

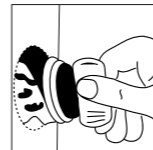
esterno: cartone microonda kraft accoppiato a cartoncino stampato
 interno: sacca a doppia cellula metallizzata con erogatore/rubinetto
 accessori: maniglia retrattile di trasporto in plastica
 dimensioni: 18 x 23 x 10 cm (b x h x p)
 peso totale: circa 3,1 Kg

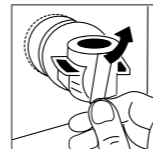
Istruzioni per il riciclo

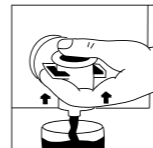
scatola in cartone (PAP20) > raccolta carta
 sacca + erogatore/rubinetto (7) > raccolta plastica
 maniglia (LDPE4) > raccolta plastica
verificare le disposizioni comunali e territoriali in materia di riciclo

Istruzioni per l'uso

- 

1 Spingere sul disco perforato e staccarlo
Break and lift the pre-perforated flap
Tear off the circular portion
- 

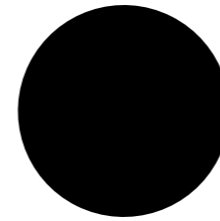
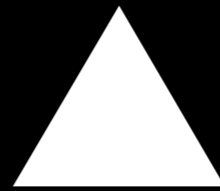
2 Afferrare il rubinetto ed estrarlo dalla scatola fino alla fuoriuscita del secondo anello
Pull neck of the tap out
- 

3 Bloccare il rubinetto con il lembo e staccare il sigillo di sicurezza
Refit the flap to stop the tap
Tear off the ring fastener pulling out the tongue
- 

4 Spillare spingendo le linguette verso l'alto
Pushing the tabs upwards



70 CL





il gin italiano 100% bio



Gino - Gin italiano 100% bio

70 cl & 100 cl

cod.: GN70 & GN100

denominazione commerciale: Gino

descrizione: distillato di grano da frumento tenero aromatizzato

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

metodo produttivo: infusione a freddo + distillazione sottovuoto

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".

Temperatura di servizio: 12 gradi

| | |
|--------------------------|--|
| titolo alcolometrico | 45% vol |
| colore | trasparente e brillante |
| profumo | la predominanza del 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 |
| proprietà | aromatizzante balsamico e stimolante delle funzioni gastriche |
| consigli di degustazione | vedi ricettario dedicato |





la qualità bio per i tuoi cocktails



ricettario cocktails

“il nuovo formato da 3 litri diventa protagonista delle tue feste garantendoti circa 60 cocktails da 5cl cadauno con notevole convenienza rispetto allo stesso prodotto in bottiglia di vetro, sia per l’ambiente, sia per il consumatore finale”

segui le nostre ricette e fatti guidare dalla creatività nel creare nuovi abbinamenti usando materie prime naturali

Gino - Gin italiano 100% bio

Bag in Box 300 cl

cod.: GN300

denominazione commerciale: Gino

descrizione: distillato di grano da frumento tenero aromatizzato

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

metodo produttivo: infusione a freddo + distillazione sottovuoto

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 del 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 |
| proprietà | aromatizzante balsamico e stimolante delle funzioni gastriche |
| consigli di degustazione | vedi ricettario dedicato |
| temperatura di servizio | 12 gradi |



ORGANISMO DI CONTROLLO
AUTORIZZATO DAL MIPAAF
IT BIO 006
OPERATORE CONTROLLATO N.
F259

S
P
I
R
I
T
O
F
E
M
M
I
N
I
L
E



Gina - Spirito femminile

70 cl

cod.: GA70

denominazione commerciale: Gina

descrizione: Gin italiano ottenuto da puro distillato di grano aromatizzato

metodo produttivo: infusione a freddo + distillazione sottovuoto

Gina è un tributo sotto forma di spirito all'archetipo femminile, delicato ed accogliente quanto potente e selvaggio. Il Calamo aromatico (*Acorus Calamus* - L.1753) detto anche *canna odorosa* o *erba di Venere* dona a questo nostro Gin un'intensità aromatica stimolante e misteriosa.

| | |
|--------------------------|---|
| Temperatura di servizio | 12 gradi |
| titolo alcolometrico | 42% vol |
| colore | trasparente e brillante |
| profumo | la balsamicità del Ginepro si sposa alle note speziate del Calamo aromatico in un vellutato accordo con accenti freschi di Pompelmo e Bergamotto. |
| sapore | in bocca le sensazioni classiche della bacca di Ginepro si armonizzano con le radici di Calamo e di Liquirizia accompagnati da un piacevole fondo agrumato dato da Pompelmo e Bergamotto. La Rosa di Damasco rimane sotto la soglia percettiva di riconoscimento ma contribuisce all'equilibrio portando morbidezza al palato. |
| materie prime | alcool di grano da frumento tenero* bacche di ginepro (<i>Juniperus Communis</i>)* radici di Calamo aromatico (<i>Acorus Calamus</i>) radici di Liquirizia (<i>Glycyrrhiza Glabra</i>)* fiori di Rosa (<i>Rosa Damascena</i>)* estratti naturali di Pompelmo* e Bergamotto* acqua di fonte delle Alpi Marittime. <small>*da Agricoltura Biologica Reg. CE 834/07 e CE 889/08</small> |
| proprietà | eupeptico e stimolante delle funzioni gastriche |
| consigli di degustazione | vedi ricettario dedicato |





la prima Vodka italiana 100% bio



Bio Vodka

100 cl

cod.: VL100

denominazione commerciale: Bio Vodka

descrizione: distillato di grano da frumento tenero non filtrato

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

metodo produttivo: distillazione a colonna sottovuoto + stabilizzazione miscela con abbattimento della temperatura

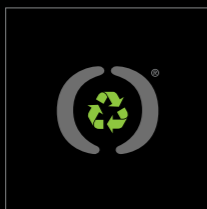
Nuovo riferimento per il mondo del bere miscelato che guarda al "Green".

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 |
| proprietà | corroborante ed esilarante |
| consigli di degustazione | vedi ricettario dedicato |





la qualità bio per i tuoi cocktails



ricettario cocktails

“il nuovo formato da 3 litri diventa protagonista delle tue feste garantendoti circa 60 cocktails da 5cl cadauno con notevole convenienza rispetto allo stesso prodotto in bottiglia di vetro, sia per l’ambiente, sia per il consumatore finale”

segui le nostre ricette e fatti guidare dalla creatività nel creare nuovi abbinamenti usando materie prime naturali

Bio Vodka - prima vodka italiana 100% bio

Bag in Box 300 cl

codice: VL300

denominazione commerciale: Bio Vodka

descrizione: distillato di grano da frumento tenero non filtrato

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

metodo produttivo: distillazione a colonna sottovuoto + stabilizzazione miscela con abbattimento della temperatura

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.

| | |
|--------------------------|---|
| 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 |
| | |
| proprietà | corroborante ed esilarante |
| consigli di degustazione | vedi ricettario dedicato |
| temperatura di servizio | 12 gradi |





istruzioni per il riciclo
recycling

Scatola in cartone > raccolta carta
Paper box > paper recycling

Sacca interna, rubinetto e maniglia > raccolta plastica
Inner bag, tap and handle > plastic waste



Organic Premium Vodka

70 cl

cod.: WK70

denominazione commerciale: Vodka 0.1

descrizione: distillato di grano da frumento tenero non filtrato

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

metodo produttivo: distillazione a colonna + stabilizzazione miscela con abbattimento della temperatura

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

Temperatura di servizio: 12 gradi

| | |
|--------------------------|--|
| 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 - Alpi Marittime, Lurisia (Cn) - Italia |
| proprietà | corroborante ed esilarante |
| consigli di degustazione | vedi ricettario dedicato |





Rheum

70 cl

cod.: RH70

denominazione commerciale: Rheum

descrizione: amaro biologico a base di Rabarbaro e Genziana

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

metodo produttivo: infusione a freddo

Secondo il metodo tradizionale della liquoristica le radici e gli estratti naturali macerano in una base idro-alcolica composta da alcool etilico di frumento biologico e acqua di fonte. Terminato il ciclo di estrazione e decantazione si procede alla miscelazione dei componenti con una soluzione di acqua di fonte e zucchero di canna. Conclude il processo l'affinamento in vasca d'acciaio inox prima dell'imbottigliamento.

| | |
|--------------------------|---|
| titolo alcolometrico | 30% vol |
| colore | rosso bruno tendente al giallo ambrato |
| profumo | fresco ed erbaceo con note agrumate e speziate |
| sapore | dolce-amaro elegante molto persistente tipico della radice di Rabarbaro e della Genziana; quest'ultima aumenta le percezioni amaricanti equilibrate dalle spezie e dagli agrumi |
| materie prime | alcool di grano radice di Rabarbaro (<i>Rheum palmatum</i>) e di Genziana (<i>Gentiana lutea</i>) estratti naturali zucchero di canna acqua di fonte |
| proprietà | stomachico, facilita la digestione e stimola l'appetito |
| consigli di degustazione | vedi ricettario dedicato |



photo © Samurai Ninja Museum - Kyoto, Japan



QUANTITÀ LIMITATA
solo disponibilità stagionale



Nocino di Cengio Alto

50 cl

cod.: NO/50

denominazione commerciale: Uomo Nero

descrizione: amaro bio a base di mallo di noci

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

metodo produttivo: infusione a freddo

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 |
| proprietà | digestivo tannico |
| confezionamento | in tubo di cartone foderato |
| consigli di degustazione | liscio da meditazione |





MADE IN ORIGINE

monoerbe[®] 
LINEA

METODO PRODUTTIVO - INFUSIONE A FREDDO



Matricaria Chamomilla - *Camomilla*

70 cl

cod.: CA/70

descrizione: Bio liquore zuccherino a base di fiori

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

metodo produttivo: infusione a freddo

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 | alcool di grano da frumento tenero fiori di <i>Chamomilla Matricaria</i> zucchero di canna acqua di fonte |
| proprietà | blanda azione sedativa, diuretico e digestivo |
| consigli di degustazione | vedi ricettario dedicato |





Foeniculum Officinalis - *Finocchio*

70 cl

cod.: FI/70

descrizione: Bio liquore zuccherino a base di semi

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

metodo produttivo: infusione a freddo

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 | alcol di grano da frumento tenero semi di <i>Foeniculum Officinalis</i> zucchero di canna acqua di fonte |
| proprietà | carminativo, digestivo e decongestionante |
| consigli di degustazione | vedi ricettario dedicato |





Juniperus communis - *Ginepro*

70 cl

cod.: GI/70

descrizione: Bio liquore zuccherino a base di bacche

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

metodo produttivo: infusione a freddo

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 <i>Juniperus Communis</i> |
| 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 |
| proprietà | digestivo, carminativo ed espettorante |
| consigli di degustazione | vedi ricettario dedicato |





Citrus limonum - *Limone*

70 cl

cod.: LI/70

descrizione: Bio liquore zuccherino a base di scorze

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

metodo produttivo: infusione a freddo

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 | alcol di grano da frumento tenero scorze di <i>Citrus Limonum</i> zucchero di canna acqua di fonte |
|---------------|---|

| | |
|--------------------------|----------------------------------|
| proprietà | tonico, digestivo e rinfrescante |
| consigli di degustazione | vedi ricettario dedicato |





Glycyrrhiza glabra - *Liquirizia*

70 cl

cod.: LQ/70

descrizione: Bio liquore zuccherino a base di radici

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

metodo produttivo: infusione a freddo

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 <i>Glycyrrhiza Glabra</i> con sentori lontani di tabacco e caffè |
| sapore | note lievemente amarognole caratteristiche della radice |
| materie prime | alcool di grano da frumento tenero radici di <i>Glycyrrhiza Glabra</i> zucchero di canna acqua di fonte |
| proprietà | digestivo, espettorante ed emolliente |
| consigli di degustazione | vedi ricettario dedicato |





Mentha piperita - *Menta*

70 cl

cod.: ME/70

descrizione: Bio liquore zuccherino a base di foglie

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

metodo produttivo: infusione a freddo

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 <i>Mentha Piperita</i> zucchero di canna acqua di fonte |
| proprietà | rinfrescante, decongestionante e digestivo |
| consigli di degustazione | vedi ricettario dedicato |





scelta da Fulvio Piccinino
nella preparazione della polibibita futurista
"la Rosa Bianca"



Rosa Damascena - *Rosa*

70 cl

cod.: RO/70

descrizione: Bio liquore zuccherino a base di petali

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

metodo produttivo: infusione a freddo

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 <i>Rosa Damascena</i> |
| materie prime | alcool di grano da frumento tenero petali di <i>Rosa Damascena</i> zucchero di canna acqua di fonte |
| proprietà | stimolante, rinfrescante e afrodisiaco |
| consigli di degustazione | vedi ricettario dedicato |



Fulvio Piccinino © 2011



AGITARE PRIMA DELL'USO!
non contiene addensanti (gomma arabica)
né esaltatori di gusto,
né aromi artificiali e naturali



Caffè - 100% arabica

70 cl

cod.: CF/70

descrizione: Bio liquore zuccherino a base di caffè

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

metodo produttivo: infusione a freddo

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 |
| proprietà | digestivo e stimolante |
| consigli di degustazione | vedi ricettario dedicato |





AGITARE PRIMA DELL'USO!



Zenzero radix

70 cl

cod.: ZE/70

denominazione commerciale: Zenzero radix

descrizione: Bio liquore zuccherino a base di radici

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

metodo produttivo: infusione a freddo

Ideale per gli amanti della radice di Zenzero alla ricerca di un 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> |
| proprietà | tonificante, fluidificante, digestivo e afrodisiaco |
| consigli di degustazione | vedi ricettario dedicato |





AGITARE PRIMA DELL'USO!



Sweet & Sour (miscela per cocktail)

100 cl

cod.: SS/100

denominazione commerciale: Sweet & Sour

descrizione: sciroppo liquoroso

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

metodo produttivo: infusione a freddo

Nato per il mondo della miscelazione, si differenzia dai preparati in commercio per la sua gradazione alcolica di 30%Vol. che permette di stabilizzare il succo di limone fresco, non pastorizzato, insieme allo zucchero di canna; non è da consumare liscio ma quale base nelle quantità indicate dai ricettari Origine; molto apprezzato dai barman che amano prodotti naturali.

Dona equilibrio, tra acidità e dolcezza, alle più svariate preparazioni; perfetto con la frutta fresca centrifugata per la preparazione di bio-cocktails e le famigerate "Bio-Bombette Origine".

Allungato semplicemente con acqua gassata crea una bibita dissetante al limone che ricorda le gazzose tradizionali. Ottimo coadiuvante per macedonie, tisane e bibite fresche.

| | |
|----------------------|-----------------------------------|
| titolo alcolometrico | 30% vol |
| colore | giallo limone |
| profumo | tipico del succo di limone fresco |
| sapore | molto dolce e molto acido |

| | |
|---------------|---|
| materie prime | alcol di grano da frumento tenero succo di limone zucchero di canna acqua di fonte |
|---------------|---|

| | |
|--------------------------|---|
| proprietà | coadiuvante concentrato naturale per miscelazione |
| consigli di degustazione | vedi ricettario dedicato |





serie Mignon (campionari e basi)

5cl

Un'ampia scelta della gamma prodotti è disponibile confezionata in bottiglia di vetro da 5 cl con tappo di sicurezza.

| | | |
|------------------|----------------------------------|-----------|
| cod. VL05 | Bio Vodka 5cl | 37.5% Vol |
| cod. GN05 | Bio Gin Gino 5cl | 45% Vol |
| cod. LQ05 | Bio liquore Liquirizia 5cl | 30% Vol |
| cod. LI05 | Bio liquore Limone 5cl | 30% Vol |
| cod. ME05 | Bio liquore Menta 5cl | 30% Vol |
| cod. CA05 | Bio liquore Camomilla 5cl | 30% Vol |
| cod. FI05 | Bio liquore Finocchio 5cl | 30% Vol |
| cod. GI05 | Bio liquore Ginepro 5cl | 30% Vol |
| cod. RO05 | Bio liquore Rosa 5cl | 30% Vol |
| cod. ZE05 | Bio liquore Zenzero 5cl | 30% Vol |
| cod. CF05 | Bio liquore Caffé 5cl | 30% Vol |
| cod. RH05 | Bio amaro Rheum 5cl | 30% Vol |
| cod. SS05 | Bio miscela Sweet&Sour 5cl | 30% Vol |
| cod. IE05 | Igienizzante edibile al Timo 5cl | 70% Vol |
| cod. GA5 | Gin Gina | 42% Vol |



www.origine-laboratorio.it

Libro spiritoso

12x5cl

cod.: LS12

Astuccio a libro in cartone riciclato @Honeycomb, colore craft, con chiusura a velcro.

Contiene 12 campioni in formato 5cl.

Facilmente trasportabile (misura chiuso 35x33x4 cm - peso complessivo 2,15 kg), protegge efficacemente i prodotti e funziona bene anche come display espositivo nei punti vendita.

Ideale quale kit di degustazione e sperimentazione.





SOLO SU ORDINAZIONE



Custom big party (contenuto personalizzabile)

300 cl - Jeroboam

cod.: JO/300

denominazione commerciale: Custom big party

Bottiglia da 3 litri in vetro colorato e serigrafato (lavorazione certificata per alimenti).

Contenuto variabile seguendo le indicazioni del cliente; ideale per cerimonie, feste, motivi d'incontro, ecc..
Solo su ordinazione.

confezionamento

singola bottiglia in box di legno

prodotti consigliati per il confezionamento

Bio Vodka, Vodka 0.1, Gin GINO e i prodotti della "Linea Monoerbe"





100% made in Origine - 2020



Bio spirito al Timo

5 cl (nebulizzatore in vetro) e 100 cl (ricarica per nebulizzatore - bottiglia in vetro)

cod.: IE/5 e IE/100

denominazione commerciale: Bio spirito al Timo (*Thymus serpyllum*)

descrizione: igienizzante per mani e superfici - aromatizzatore bevande

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

metodo produttivo: infusione a freddo

Il nostro igienizzante edibile (commestibile) ha un grado alcolico pari a 70% Vol. e contribuisce ad una corretta igienizzazione di mani e piccole superfici (es.: maniglie, schermi, mouse, cellulari, sanitari, ecc.).

Alle proprietà antisettiche dell'alcool etilico si uniscono le naturali doti antibatteriche del Timo conosciute fin dall'antichità; il profumo gradevole della pianta dona sensazioni di freschezza naturale.

| | |
|----------------------|---|
| titolo alcolometrico | 70% vol |
| colore | trasparente e brillante |
| profumo | fresco con note marcate della specie erbacea |
| sapore | caratteristico della specie erbacea |
| materie prime | alcool di grano da frumento tenero 100% puro olio essenziale di Timo acqua di fonte |





wood's packaging © 2018 Danilo Assandri - prototipo



gadgets © 2018 Origine green spirits

源

Origine - ideogramma giapponese

The Brand Origine Green Spirits, Vodka 0.1, the labels "single-herb" are trademarks and / or Register © 2006

graphical work: S. J. Rossi - mod.: VII © 2024



Origine Snc - Piazza della Libertà 21 - 17056 Cengio - Italy - P. Iva: 013 988 300 99
R.E.A. C.C.I.A.A. di Savona 142847 - Organic product Reg. CE 834/07 E 889/08 operatore IT BIO ICA F259

www.origine-laboratorio.it