

DOMENIS1898 Newsletter #28 - Dicembre 2018

[View this email in your browser](#)

DOMENIS1898
crystal clear tradition



Dicembre 2018:

Cronache di un viaggio con degustazione attraverso il Bel Paese

Luoghi di bellezza e di cultura, di incanti artistici e di notti da favola: DOMENIS1898 svela le tappe del suo viaggio sensoriale negli angoli più veri, più affascinanti e più intriganti d'Italia.



OFFERTA SPECIALE, visita il nostro shop online!

Ordina ovunque ti trovi: in pochi semplici passi potrai ordinare i tuoi prodotti preferiti e ricevere DOMENIS1898 direttamente a casa tua!

Registrati, inserisci a carrello il codice

DOMENIS10

e otterrai il 10% di sconto sul tuo primo acquisto effettuato
ENTRO IL 31.01.2019.



Cosa c'è di buono?
Scopri la ricetta e il cocktail del mese...

Soufflé alla LadyD

TIPOLOGIA

- ✕ Portata: dessert
- 🌿 Difficoltà: facile
- 🎁 Porzioni: 4-6
- 🕒 Tempo: 45' circa

INGREDIENTI

- 500 ml succo d'arancia
- 144 g tuorlo d'uovo
- 120 g zucchero semolato
- 90 g farina

SHOP NOW

**APERTURA STRAORDINARIA****5 Gennaio 2019**

Vieni a trovarci presso lo spaccio aziendale di Cividale del Friuli (UD) e scopri tutte le novità e le offerte a te riservate. Con un acquisto di 50€ riceverai subito lo sconto del 10%!

ORARI DI APERTURA:

10.00-12.00 e 14.00-18.00

TI ASPETTIAMO!

**WINE & SIENA****26-27 gennaio 2019**

Wine&Siena è l'evento che apre l'anno di appuntamenti enogastronomici per celebrare le eccellenze italiane del food & beverage.

Un evento in cui la città di Siena diventa protagonista, immergendo produttori e visitatori in un'atmosfera unica al mondo, dove la storia della terra si rispecchia nei luoghi: la Rocca Salimbeni, il Palazzo Comunale, il Grand Hotel Continental e il Palazzo Squarcialupi.

60 ml [LADY D Shades Of orange](#)
burro fuso
zucchero a velo
per decorare



STEP 1: Preriscaldare il forno a 210°. Spennellare gli stampini con burro fuso utilizzando un pennello da cucina e spolverare con zucchero fino a che non siano ben coperti. Riporre nel congelatore fino a quando non ne avrete bisogno. Riscaldare il succo d'arancia.



STEP 2: Sbattere il tuorlo con 90g di zucchero. Dopo di che, aggiungere la farina e il succo d'arancia caldo. Cuocere a fuoco basso fin quando non si addensa. Non portare a ebollizione.



STEP 3: Mescolare il cioccolato finché non sarà sciolto. Una volta che questo risulterà ben amalgamato, unire [LADY D Shades of orange](#). Lasciare raffreddare l'impasto.



STEP 4: Montare l'albume con 30g di zucchero fino ad ottenere un composto spumoso e unire al mix al cioccolato una volta raffreddato. Versare negli stampi e livellarne la parte superiore.



STEP 5: Cuocere a 210° per 12 minuti, finché non si



Cocktail caldo d'inverno: NEGRONI ROOIBOS

La classica bevanda speziata addolcita dal gusto delizioso del soufflé all'arancia e cioccolato.

INGREDIENTI:

- 2,5 cl [D4 dot gin](#)
- 2,5 cl Cocchi Rosa Aperitivo Americano
- 1 cl sciroppo di chiodi di garofano
- 6,5 cl tè rooibos all'arancia
- scorza di mandarino

PREPARAZIONE:

Per lo sciroppo di chiodi di garofano:

Riscaldare 50g di zucchero e 25g di acqua fino allo scioglimento dello zucchero. Aggiungere 15-20 chiodi di garofano e 5 grani secchi di pepe nero e lasciare in infusione per 2 ore.

Per il Negroni-Rooibos:

Mescolare tutti gli ingredienti con lo sciroppo di chiodi di garofano filtrato. Staccare un pezzetto di buccia di mandarino con il pelapatate. Mettere in un bicchiere insieme al mix e colmare con tè caldo.



HAPPY NEW YEAR!

Brindiamo con Prosecco DUCA ORSO D.O.C.G.

Brindiamo al nuovo anno in compagnia di [DUCA ORSO](#), il nobile di Maison DOMENIS1898: una personalità spiccata, che saprà conquistare il gusto del consumatore moderno.

Al naso è elegante con un'esplosione di sentori fruttati e floreali. Le sue bollicine sono perfette come aperitivo e in

risulterà dorata. NON toccare per controllare il livello di cottura, altrimenti il soufflé potrebbe collassare. Come ultimo tocco, cospargere di zucchero a velo e servire immediatamente.



LADY D *Shades of orange* - Color arancio brillante e profumo inconfondibile che caratterizza le sue eleganti note aromatiche dal sapore unico. Ideale da gustare dopo i pasti, magari insieme a del cioccolato fondente per creare la giusto mix di aromi e sapori.

SHOP NOW



Dal connubio legno – grappa nasce [Secolo Barrique Millesimata](#), un nettare dallo straordinario colore ambrato che denota una morbidezza senza pari e delle sfumature olfattive uniche.

SHOP NOW



Colore dorato arricchito di sfumature ambrate e ramate che al palato rivelano l'eleganza e la morbidezza accompagnate dalla lunga persistenza di [Storica Barrique Millesimata](#).

SHOP NOW

I MIGLIORI AUGURI DI FELICE ANNO NUOVO DA
DOMENIS1898!

Qui potrete accedere alle informazioni relative alla normativa sulla privacy e al trattamento dei vostri dati, conformemente al Regolamento EU 2016/679. Nel caso non vogliate formulare il vostro consenso al trattamento dei dati e quindi continuare a ricevere le nostre Newsletter, vi chiediamo cortesemente di voler procedere alla cancellazione della vostra sottoscrizione.

PRIVACY

Seguite tutti gli aggiornamenti, le news e i post visitando il nostro sito e i social di

DOMENIS1898
crystal clear tradition

WEB: www.domenis1898.com EMAIL: info@domenis1898.com



Copyright © *|2018|* *|Domenis1898|*. All rights reserved.

Our mailing address is:

social@domenis1898.com

Want to change how you receive these emails?

You can [update your preferences](#) or [unsubscribe from this list](#)

This email was sent to annabelle.saraco@norahs.biz
[why did I get this?](#) [unsubscribe from this list](#) [update subscription preferences](#)
DOMENIS1898 srl · Via Damazzacco 30 · Cividale del friuli, UD 33043 · Italy

