

AUF  
MOMENTE,  
DIE VERBINDEN

# Cocktail-Guide



Mixen und  
genießen!



#EnjoyResponsibly

CAMPARI GROUP

# EIN SPRITZ FÜR JEDEN GESCHMACK!



MIT KLEINEN  
**SNACK-IDEEN**  
für dich und  
deine Freunde

**CAMPARI**  
SPRITZ

Erfrischend bitterer  
Geschmack



ALKOHOL-  
FREI

**CRODINO**  
SPRITZ

Bittersüß und  
alkoholfrei



**SARTI**  
Spritz

Fruchtig-lieulich



**APEROL**  
SPRITZ

Fein-Herb

HIER  
KLICKEN 

# GENUSS MIT LONGDRINKS

MIT KLEINEN  
**SNACK-IDEEN**  
für dich und  
deine Freunde



**SKYY  
SODA**

Weich, erfrischend,  
mineralisch rein

HIER  
KLICKEN



**SKYY  
MULE**

Erfrischend,  
pikant, süß



**BULLDOG**  
LONDON DRY GIN  
**GIN & TONIC**

Blumig elegant,  
sanft, fruchtig

# AFTER-DINNER-MOMENTE

MIT KLEINEN  
SNACK-IDEEN  
für dich und  
deine Freunde



AMARO  
**AVERNA**  
SICILIANO

Bittersüß, mild,  
würzig-aromatisch



Frangelico

Süß, nussig



12  
OUZO

12  
GOLD

Mild, aromatisch

HIER  
KLICKEN



# CAMPARI®

*Daide Campari*  
MILANO



CAMPARI ist ein zeitloser und charismatischer Klassiker.

CAMPARI ist eine Spirituose, die ihren einmaligen Geschmack einer Infusion aus herben Kräutern, aromatischen Pflanzen und Früchten in Alkohol und Wasser verdankt. Seine extreme Vielseitigkeit, die unverwechselbare leuchtend rote Farbe, das intensive Aroma, der inspirierende Geschmack und das Originalrezept von 1860 machen CAMPARI seit jeher zum Symbol für Genuss und entfachen ein faszinierendes Geschmackserlebnis. Diese Eigenschaften haben die Marke CAMPARI auf der ganzen Welt als Ikone des leidenschaftlichen italienischen Lebensstils berühmt gemacht.

## Ein Klassiker

- » CAMPARI Spritz, der international zu den gefragtesten Drinks in weltweit führenden Bars und Restaurants zählt, ist gleichzeitig ein selbstbewusstes Statement von Aperitif-Liebhabern.
- » CAMPARI als essenzielle Zutat für jeden Negroni, der weltweiten Nr. 1 unter den Classic-Cocktails.\*

\*Drinks International Brands Report 2024



# CAMPARI<sup>®</sup>

## SPRITZ



Weinglas randvoll  
mit Eiswürfeln füllen und  
3 Teile Prosecco und  
anschließend 2 Teile  
CAMPARI hinzufügen.



Mit 1 Teil Sodawasser  
auffüllen.



Zum Schluss mit  
einer Orangenscheibe  
garnieren.

**VIELSCHICHTIG,  
HERB, ELEGANT**

# CAMPARI®

## NEGRONI

VOLLMUNDIG,  
BITTER



Tumbler und Rührglas mit Eiswürfeln füllen.



Je 3 gleiche Teile CAMPARI, Gin und Vermouth in ein Rührglas geben und kalt rühren.



Schmelzwasser aus dem gekühlten Tumbler abgießen und Eiswürfel erneuern.



Den Kalt gerührten Drink in den Tumbler abseihen und mit einer Orangenscheibe garnieren.

# APEROL<sup>®</sup>

— 1919 —

APEROL wurde 1919 in der italienischen Stadt Padua erfunden und ist der perfekte Aperitif. Sein einzigartiger, bittersüßer Geschmack und seine leuchtend orange Farbe gehen zurück auf ein geheimes, über die Zeit unverändert gebliebenes Originalrezept: eine perfekt ausgeglichene Komposition aus ausgewählten Grundzutaten mit Orangen, Kräutern und Wurzeln.

**JOIN  
THE JOY**



## ITALIENS COCKTAIL NR.1\*

- » Verkörpert pure italienische Lebensfreude.
- » Schafft unvergessliche Momente mit Freunden.
- » Ist die perfekte Wahl für den Aperitif.

\*Doxa-Onlinestudie, April 2024, Stichprobe N = 1.800  
Cocktailkonsumenten der letzten 3 Monate in Italien,  
18 - 55 Jahre.







# APEROL<sup>®</sup> SPRITZ



Weinglas randvoll mit  
Eiswürfeln füllen.



3 Teile Prosecco und anschließend  
2 Teile APEROL hinzufügen.



Mit 1 Teil Sodawasser auffüllen.



Zum Schluss mit einer  
Orangenscheibe garnieren.

FRUCHTIG,  
FEINHERB,  
ERFRISCHEND

**PERFEKT GEMIXT  
GENIESSEN**



# APEROL<sup>®</sup> SPRITZ



Eis in ein  
Weinglas geben.



APEROL SPRITZ perfekt  
gemixt hinzugeben .



Mit einer Orangen-  
scheibe garnieren.

**FRUCHTIG,  
FEINHERB,  
ERFRISCHEND**

# SARTI

ITALIA

Der fruchtige Spritz mit den Geschmacksnoten von Mango, Passionsfrucht und sizilianischer Blutorange.

Die SARTI-Destillerie wurde 1885 in Bologna, in der norditalienischen Region Emilia-Romagna, gegründet. SARTI Rosa ist die neueste Ergänzung im Portfolio und überzeugt mit einer leuchtend pinken Farbe und ihrem unverkennbar fruchtigen Geschmack. Ganz gleich, zu welchem Anlass: Der fruchtig-erfrischende Geschmack unseres italienischen Aperitifs SARTI Rosa passt immer und die lebendige rosa Farbe des Getränks steht für unvergessliche Momente.



## ERFRISCHEND LEICHT

- » Ein fruchtiges Geschmackserlebnis mit den Zitrusnoten sizilianischer Blutorange, begleitet vom Geschmack von Mango und Passionsfrucht.
- » Dieser lebendige, pinke Eye-Catcher ist der perfekte Begleiter für den Aperitivo Moment.





# SARTI Spritz



Weinglas randvoll  
mit Eiswürfeln füllen.



3 Teile Prosecco und anschließend  
2 Teile SARTI Rosa hinzufügen.



Mit 1 Teil Sodawasser auffüllen.



Zum Schluss mit einer  
Limettenscheibe garnieren.

FRUCHTIG,  
süß



# CRODINO

FREE SINCE 1965

CRODINO ist die perfekte Antwort für jeden, der nach einem authentischen und alkoholfreien Aperitif-Genuss sucht.

Fein abgestimmt aus über 30 Kräutern und Fruchtextrakten ist CRODINO als beliebter „aperitivo non alcolico“ fester Bestandteil der Genusskultur Italiens und wird noch heute nach dem Rezept von 1965 hergestellt.

Der sympathische Bitter überzeugt mit einem unverkennbar samtig-bitteren Geschmackserlebnis, der sonnengelben Farbe und der kleinen stilvollen Glasflasche. CRODINO steht für ein Genusserelebnis in entspannter Atmosphäre und Geselligkeit, um das Leben mit einem guten Drink zu zelebrieren.



## EIN AUTHENTISCHER APERITIF SEIT 1965.

- » Italiens Nr. 1 im Segment alkoholfreier Aperitif.\*
- » Die perfekte Ergänzung zu klassischen Aperitifs.



\*Circana Liquid Data™, Absatz in Italien total inkl. Discounter, C&C, FGH, MAT März 2024

# CRODINO SPRITZ



Weinglas randvoll  
mit Eiswürfeln füllen.



CRODINO Fläschchen  
hinzugeben.



Mit einem Spritzer  
Sodawasser auffüllen.



Zum Schluss mit einer  
Orangenscheibe garnieren.

ALKOHOL-  
FREI



BITTERSÜß,  
FEINWÜRZIG,  
ALKOHOLFREI

# BULLDOG

L O N D O N D R Y G I N

BULLDOG transportiert den klassischen London Dry Gin in eine neue, moderne Zeit. Die kreative Rezeptur mit zwölf exotischen Botanicals verleiht BULLDOG London Dry Gin seine einzigartige Komplexität und Vielseitigkeit. So wird BULLDOG zur Quelle für Inspiration und Neugierde auf alles was noch kommt.



## AUSDRUCKSSTARKES DESIGN-STATEMENT

- » Sanft im Geschmack.
- » Moderne und beeindruckende Gin Tonic Kreationen.





# BULLDOG

LONDON DRY GIN

## GIN & TONIC



1 Teil BULLDOG Gin in ein mit Eis gefülltes Glas geben.



3 Teile Tonic Water hinzufügen.



Umrühren und mit einer Limettenscheibe garnieren.

BLUMIG  
ELEGANT, SANFT,  
FRUCHTIG



# SKYY<sup>®</sup>

## VODKA

EST. 1992 SAN FRANCISCO, USA

Die Premium Spirituose in der kobaltblauen Flasche wird mit Wasser hergestellt, das mit pazifischen Mineralien aus der San Francisco Bay Area behandelt und durch kalifornischen Kalkstein gefiltert wird. Durch vierfache Destillation und dreifache Filtration besticht SKYY VODKA mit seiner unverwechselbaren Reinheit. Das Ergebnis überzeugt sowohl Kenner als auch Trendsetter und macht SKYY VODKA zur Grundlage für einen besonderen Vodka & Soda.



## SAN FRANCISCO IN JEDEM TROPFEN

- » SKYY VODKA besticht mit seiner unverwechselbaren Reinheit.
- » Vierfach destilliert und dreifach filtriert.





# SKYY<sup>®</sup> SODA



Eis in ein Highball Glas geben.



1½ Teile SKYY VODKA und  
anschließend 4½ Teile  
Sodawasser hinzufügen.






Ein Stück Grapefruitschale über  
dem Drink auspressen und ins  
Cocktailglas geben.

WEICH,  
ERFRISCHEND,  
MINERALISCH  
REIN



# SKYY<sup>®</sup> MULE

-  Ein Glas mit Eis füllen.
-  1 Teil SKYY VODKA, etwas Limettensaft und 2 Teile Ginger Beer hinzugeben.
-  Drink mit einem Minzezweig und einer Limettenscheibe garnieren.

ERFRISCHEND,  
PIKANT, SÜß



### OUZO 12

Der authentische, traditionelle griechische Nr. 1 OUZO\* – hergestellt aus ausgewählten Kräutern und Gewürzen nach der Originalrezeptur seit 1880.

### 12 GOLD

Weicher und milder Genuss – die moderne Interpretation des griechischen Anislikörs, der die süßeren mediterranen Noten betont.

## FÜR MEINE GUTEN FREUNDE

- » Außergewöhnliches Aroma mit Geschichte und Tradition.
- » Pur, auf Eis oder als Longdrink gemischt mit kaltem Wasser.
- » Der perfekte Begleiter für gesellige Momente mit Freunden.



\*Quelle: Nielsen, LEH + DM, Anis, in Umsatz, MAT JUN24, Deutschland



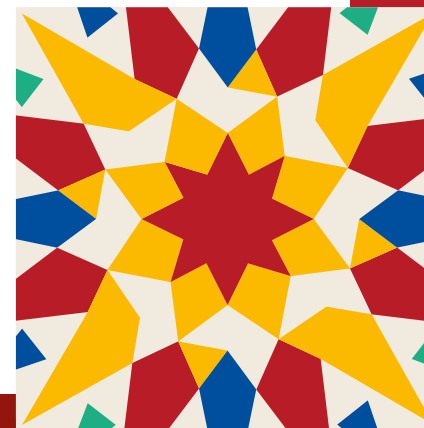
 Den eisgekühlten OUZO  
in ein Glas geben.



MILD,  
AROMATISCH

# AMARO AVERNA SICILIANO

AMARO AVERNA – der authentische sizilianische Amaro – verbindet seit über 150 Jahren Zitrusnoten mit mediterranen Kräutern. Der besonders milde Kräuterlikör mit dem Geschmack Siziliens bildet den perfekten Abschluss für einen langen Abend mit Freunden und Familie und zelebriert die traditionelle Amaro-Kultur auf sizilianisch-lässige Art.



## AMARO IST DER AMARO AUS SIZILIEN

- » AMARO ist aus natürlichen Zutaten gemacht.
- » Bittersüßer und milder Geschmack: ein zugänglicher Amaro.





# AMARO AVERNA SICILIANO



AVERNA-Glas mit Eiswürfeln füllen AVERNA hinzufügen.



Zitronenzeste über dem Glas andrehen, sodass die Öle der Zeste den Drink benetzen.



Anschließend die Zitronenzeste in das Glas geben.



BITTERSÜß,  
MILD, WÜRZIG-  
AROMATISCH

# Frangelico®

Frangelico® ist ein traditionsreicher italienischer Haselnusslikör, der seit über 300 Jahren im Piemont hergestellt wird. Seine Wurzeln reichen zurück bis in ein kleines Franziskanerkloster, wo Mönche im 17. Jahrhundert erstmals nach einem geheimen Rezept einen köstlichen Haselnusslikör kreierten.



## EINZIGARTIGER GENUSS

» Frangelico eignet sich perfekt, um mit Freunden anzustoßen und in den Abend zu starten.



## Frangelico



Den gekühlten Frangelico in ein Glas geben.

SÜß,  
NUSSIG





# EISWÜRFEL-1x1

Gekaufte Eiswürfel sind geruchs- und geschmacksneutral.  
Durch spezielle Herstellungs- und Gefrierprozesse sind sie kristallklar  
und nicht milchig-trüb, wie oft bei selbstgemachten Eiswürfeln.

Immer die perfekt  
passenden  
Eiswürfel zum  
Aperitif.

WALTER GOTT  
**ICE FACTORY**

## ICE BALLS

Der Hingucker unter  
den Eiswürfeln



## CRUSHED ICE

Das Must-have für  
jede gute Theke



## ORIGINAL ICE CUBES

Das Original für  
eiskalte Drinks



## XXL ICE CUBES

Der extra große  
Volleiswürfel



# TIPPS VOM SPEZIALISTEN

WALTER GOTT  
**ICE FACTORY**

TIPPS . TIPPS . TIPPS . TIPPS .

Fülle das ganze Glas mit Eis, denn dann wird das Getränk schneller gekühlt und verwässert nicht.

Ein Eisball bricht den Drink auf und lässt ihn kräftig und frisch schmecken.

Je größer das Eis, desto besser: Verdoppelt man die Größe der Würfel, verdreifacht sich das Volumen und das Eis schmilzt langsamer.

Lieber 2-3 große Eiswürfel anstatt 8 kleine verwenden.

AUF  
MOMENTE,  
DIE VERBINDEN

Snack-Ideen  
für dich und  
deine Freunde



# OLIVEN + MOZZARELLABÄLLCHEN

## Zutaten (für 4 Personen)

- Gemischte Oliven
- 2 Pk Mozzarella-Kugeln
- 1 kleine Knoblauchzehe
- 1 EL frisch gehackte Kräuter: Rosmarin/Thymian/Majoran/Bohnenkraut  
alternativ: 1 TL Kräuter de Provence (getrocknet)
- 1/2 TL Chilipulver (je nach Schärfe 😊)
- 1 Tasse Olivenöl
- 2 EL Pfefferkörner

## Zubereitung

1. Die Mozzarella-Kugeln gut abtropfen lassen.  
Die Knoblauchzehe schälen und anschließend pressen. Den Knoblauch zusammen mit dem Öl, den Kräutern und dem Chilipulver vermengen.
2. Die Mozzarella-Kugeln und die Marinade gut miteinander verrühren und in eine von der Größe passenden Schale oder Glas füllen.
3. Mit Öl auffüllen, bis der Mozzarella bedeckt ist.  
Für mindestens 30 Min. ziehen lassen. Dann Oliven und Mozzarella in Schälchen anrichten.

WÜRZIG,  
MEDITERRAN

## Tipp:

Noch besser schmeckt der Mozzarella, wenn man ihn über Nacht im Kühlschrank ziehen lässt. Das Öl schmeckt köstlich zum dippen mit einer Scheibe Weißbrot. Das Marinieren funktioniert auch wunderbar mit Feta. Einfach den Knoblauch durch fein geschnittene rote Zwiebelringe ersetzen.



# BRUSCHETTA

## Zutaten (für 4 Personen)

- 2 Ciabatta oder Baguette-Stangen
- 3-4 frische Basilikumzweige
- 500 g reife Tomaten (Fleischtomaten eignen sich sehr gut)
- ca. 8 Knoblauchzehen
- 4 EL Olivenöl
- Salz und bunter Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitung

1. Tomaten waschen und in kleine Würfel schneiden. 1-2 Knoblauchzehen fein hacken und zu den Tomatenstücken geben. Basilikum abbrausen, trockenschütteln, Blättchen abzupfen, grob hacken und ebenfalls zu den Tomaten geben.
2. Mit 4 EL Öl mischen und unbedingt 1-2 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen. **Achtung** – noch nicht salzen, denn das Salz macht die Tomaten matschig!
3. Ciabatta oder Baguette-Stangen in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Im Toaster toasten oder im Ofen bei 200° (180° Umluft) 5-8 Min. leicht anrösten.

KNUSPRIG,  
LEICHT

## TIPP FÜR KNOBLAUCHLIEBHABER:

Die gerösteten Brotscheiben mit einer halbierten Knoblauchzehe einreiben. Danach das Brot mit den marinierten Tomaten belegen, mit Salz und Pfeffer würzen und sofort servieren.



# CAPRESE SPIßCHEN

## Zutaten (für 4 Personen)

- 500 g aromatische Kirschtomaten
- 250 g kleine Mozzarella-Kugeln
- 4 frische Basilikumzweige
- 2 EL Aceto Balsamico
- Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- Spieße aus Holz oder Metall

## Zubereitung

1. Die Kirschtomaten waschen und trocken tupfen. Die Mozzarella-Kugeln in einem Sieb abtropfen lassen. Die Basilikumblätter von den Stielen abzupfen, waschen und zwischen zwei Lagen Küchenpapier oder mit einem Küchenhandtuch trocknen.
2. Die Tomaten, den Mozzarella und den Basilikum abwechselnd auf die Spieße spießen.
3. Die fertigen Spieße mit Olivenöl, Balsamico, Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen und dann servieren.

AROMATISCH,  
MEDITERRAN



# LACHS-CEVICHE

## Zutaten (für 4 Personen)

- 160 g Lachs ohne Haut
- 1 Knoblauchzehe
- 1 kleine Chilischote
- Saft von 3 Bio-Limetten und etwas abgeriebene Schale
- 1 kleine rote Zwiebel
- 1 große Avocado oder 2 kleine
- ½ Bund frischer Koriander oder Schnittlauch
- 3 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer

## Zubereitung

1. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Chilischote von Stiel und Kernen befreien und ebenfalls fein hacken. Limettensaft mit Chili und Knoblauch verrühren und salzen.
2. Den aufgetauten oder frischen Lachs abwaschen und abtupfen. Anschließend in etwa 1 cm große Würfel schneiden.
3. Die Lachswürfel in einer sauberen Schüssel mit der Limetten-Marinade mindestens 2 Stunden im Kühlschrank (abgedeckt) ziehen lassen.
4. Kurz vor Ende der Marinier-Zeit das Avocado-Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen, halbieren und in fein hacken. Den Koriander waschen, trocken tupfen und hacken.
5. Zum Schluss alle Zutaten mit dem Lachs vermengen, mit einer Limettenschale garnieren und sofort servieren. Geröstetes Weißbrot mit Olivenöl passt hervorragend dazu.

WÜRZIG,  
RAFFINIERT



# PIZZA EINFACH SELBER MACHEN

## Zutaten (für 4 Personen)

- 250 g Mehl
- ½ TL Salz
- 10 g frische Hefe oder 1 Pck. Trockenhefe
- 120 ml lauwarmes Wasser
- Olivenöl (zum Einfetten)

## Zubereitung

1. Mehl in eine Schüssel geben und ½ TL Salz unter mischen. Die Hefe mit lauwarmen Wasser auflösen und unter das Mehl geben. Das Ganze ca. 15 Min. mit den Knethaken der Küchenmaschine oder mit der Hand zu einem glatten, elastischen Teig verkneten. Wenn der Teig klebt, noch etwas Mehl hinzufügen.
2. Nach dem Kneten den Teig mit einem feuchten Tuch abdecken und 30 Min. ruhen lassen. Den Teig vierteln und in vier geformten Kugeln wieder 2 Stunden auf einem mit Öl gefetteten Blech bei Zimmertemperatur gehen lassen.
3. Die vier Kugeln auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Pizzaboden formen: Eine Vertiefung in die Mitte der Kugel drücken. Diese dann von innen nach außen vorsichtig mit der Hand ausweiten, bis die Pizza ihre Form hat. Ein Nudelholz würde den luftigen Teig nur platt machen.
4. Die Pizzen nach Belieben belegen und nacheinander bei 250°C Ober- und Unterhitze für ca. 10 Min. backen.

KNUSPRIG,  
MEDITERRAN





# CROSTINIS

## Zutaten (für 4 Personen)

- 1 Ciabatta
- 1 Schuss Olivenöl
- 1 Knoblauchknolle
- 1 Pkg. Ziegenfrischkäse
- 6 Feigen

## Zubereitung

1. Ciabatta in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und in einer Pfanne oder im Ofen mit etwas Olivenöl goldbraun backen.
2. Die knusprigen Crostini mit einer halbierten Knoblauchknolle einreiben.
3. Feigen in dünne Scheiben schneiden. Die Crostini mit cremigen Ziegenfrischkäse bestreichen und mit den Feigenscheiben dekorieren.

## TIPP

Die Kombination mit süßen Zutaten, wie Feigen, macht Ziegenkäse perfekt. Wer es noch süßer mag, gibt etwas Honig als Abschluss auf die Crostinis.

WÜRZIG,  
MEDITERRAN



# PANNA COTTA

## Zutaten (für 4 Personen)

- 500 g Sahne
- 4 Blätter Gelatine
- ½ Vanilleschote
- 300 g TK-Himbeeren
- 60 g Zucker
- 1 EL Zitronensaft
- 1 TL Zitronenabrieb
- 1 Pck. Vanillezucker

## Zubereitung

1. Die halbe Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Sahne in einen Topf geben und das Mark und die Schote, sowie den Zitronenabrieb und Zucker hinzugeben und alles aufkochen. 1-2 Minuten unter ständigem Rühren kochen, anschließend den Topf von der Herdplatte nehmen und die Vanilleschote entfernen.
2. Die Gelatine nach Packungsanweisung auflösen und ausdrücken. Anschließend in die heiße Sahne geben und verrühren. 1 Stunde abkühlen lassen. Masse gleichmäßig in Gläser füllen und für mind. 3 Stunden kühlstellen.
3. Gefrorene Himbeeren für den Himbeerspiegel mit dem Zitronensaft und Vanillinzucker in einem Topf aufkochen und 2-3 Minuten unter ständigem Rühren köcheln. Masse durch ein grobes Sieb streichen und Kaltstellen.
4. Kurz vor dem Servieren mit der Himbeersauce ebenfalls auf das Panna Cotta in die Gläser füllen.

CREMIG,  
SÜß

## TIPP

Dekorieren Sie Ihre Kreation nach Belieben mit frischer Minze, Raspeln von weißer Schokolade oder ganzen Himbeeren.



# HASELNUSS- SCHOKOLADENMOUSSE

## Zutaten (für 4 Personen)

- 50 g Haselnüsse
- 1 EL Zucker
- 100 g dunkle Schokolade, fein gehackt
- 50 g Milkschokolade, fein gehackt
- 2 frische Eigelbe
- 1 EL Zucker
- 200 ml Vollrahm, steif geschlagen
- 2 frische Eiweiße
- 1 Prise Salz
- 1 EL Zucker

## Zubereitung

1. Die Nüsse und 1 EL Zucker in einer Pfanne unter Rühren bei mittlerer Hitze ca. 10 Min. goldbraun rösten. Auf einem Backpapier verteilt auskühlen lassen.
2. Schokolade im Wasserbad schmelzen, herausnehmen und glatt rühren.
3. Eigelbe und Zucker mit dem Handrührgeräts ca. 5 Min. rühren bis die Masse schaumig ist. Die Eimasse zur Schokolade geben und gut verrühren. Den Schlagrahm mit einem Schneebesen vorsichtig unter die Masse heben.
4. Die Eiweiße mit dem Salz steif schlagen, den Zucker begeben und kurz weiter schlagen. Den Eischnee portionsweise sorgfältig unter die Schokoladenmasse ziehen. Das Mousse in Gläser füllen und zugedeckt im Kühlschrank ca. 1 Std. fest werden lassen. Ein paar Nüsse grob hacken und Mousse damit verzieren.

NUSSIG,  
SÜß



AUF  
MOMENTE,  
DIE VERBINDEN

Viel Spaß  
beim Mixen und  
genießen!



#EnjoyResponsibly

CAMPARI GROUP