

DOUMIX?[®]

BY MEC3

*to know or did know you need
you be very careful and will it will*



*to know + to smelt
wonder how it is*

Your prodigious mixer

DOuMIX?® torna a stuzzicare la creatività dei protagonisti della miscelazione con una nuova intrigante linea, DOuMIX?® Cordial. Tre formule portentose, mai viste prima, di frutta e spezie perfettamente bilanciate tra acidità e dolcezza, che reinterpretano abbinamenti e aromaticità dei Cordials originali, trasformando ogni tuo drink in oro. I loro nomi sono Bergamot & Rosemary, Ananas & Pink Pepper e Cranberry & Thyme. **L'era dei drink noiosi è finita, firma le tue creazioni con il nuovo antidoto DOuMIX?® Cordial.**

*DOuMIX?® returns to tease the creativity of the protagonists of mixology with a new and intriguing line, DOuMIX?® Cordial. Three incredible formulas, never seen before, of fruit and spices perfectly balanced between acidity and sweetness, which reinterpret combinations and aromas of the original cordials, transforming your every drink into gold. Their names are Bergamot & Rosemary, Ananas & Pink Pepper and Cranberry & Thyme. **The era of boring drinks is over, sign your creations with the new antidote DOuMIX?® Cordial.***



n°1

L'acidità vibrante del bergamotto si lascia accendere dal rosmarino. Cordial n°1 è una pozione che cattura l'essenza del mediterraneo.

Un vento che accarezza le coste portandone via profumi e aromi per tuffarli nei cocktail.

The vibrant acidity of bergamot is lit up by the rosemary. Cordial no.1 is a potion that captures the essence of the Mediterranean. A breeze that caresses the coast, taking with it the fragrances and aromas to dive them into the cocktails.



n°2

Il profilo aromatico dell'ananas, pieno, dolce e succoso viene stuzzicato dalla nota di carattere del pepe rosa, delicatamente speziato con ricordi di frutta fresca e limone. Cordial n°2 dà ai drink un brio esotico e insapettato.

The aromatic profile of the luscious, sweet, and juicy pineapple is teased by the characteristic touch of pink pepper, delicately spiced with hints of fresh fruit and lemon. Cordial no.2 gives the drinks an exotic and unexpected flair.



n°3

Il cranberry racchiude nei suoi piccoli frutti caratteri e acidità che insieme all'intensità del timo ci accompagnano per un sentiero aromatico fatto di corteccia d'albero fresco, fieno profumato e profumi di miele di bosco.

The Cranberry encloses in its tiny fruits a characteristic acidity that together with the intensity of the thyme, accompany us along an aromatic path made up of fresh tree bark, fragrant hay and the fragrance of forest honey.



COCKTAILS

GIMLET AL BERGAMOTTO E ROSMARINO BERGAMOT AND ROSEMARY GIMLET

INGREDIENTI

- 3 cl di **Cordial n.1 Bergamot & Rosemary**
- 5 cl di gin

REALIZZAZIONE

- Metodo: shake & double strain
- Bicchiere: coppa champagne moderna
- Tipologia di ghiaccio: no necessary

INGREDIENTS

- 3 cl of **Cordial n.1 Bergamot & Rosemary**
- 5 cl of gin

REALIZATION

- Method: shake & double strain
- Glass type: modern champagne
- Ice type: no necessary



SPICY MIX

INGREDIENTI

- 3 cl di **Cordial n.2 Pineapple & Pink Pepper**
- 5 cl di Mezcal

REALIZZAZIONE

- Metodo: build & stir
- Bicchiere: tumbler basso moderno
- Tipologia di ghiaccio: Hoshizaki

INGREDIENTS

- 3 cl of **Cordial n.2 Pineapple & Pink Pepper**
- 5 cl of Mezcal

REALIZATION

- Method: build & stir
- Glass type: short modern tumbler
- Ice type: Hoshizaki



COSMOPOLITAN

INGREDIENTI

- 3 cl di **Cordial n.3 Cranberry & Thyme**
- 5 cl di vodka

REALIZZAZIONE

- Metodo: shake & double strain
- Bicchiere: coppa Martini moderna
- Tipologia di ghiaccio: no necessary

INGREDIENTS

- 3 cl of **Cordial n.3 Cranberry & Thyme**
- 5 cl of vodka

REALIZATION

- Method: shake & double strain
- Glass type: modern Martini's cup
- Ice type: no necessary



MOCKTAILS

TONIC & ROS



INGREDIENTI

- 30 cl di **Cordial n.1 Bergamot & Rosemary**
- 200 cl Top Tonica

REALIZZAZIONE

- Metodo: build & stir
- Bicchiere: tumbler alto moderno
- Tipologia di ghiaccio: Hoshizaki

INGREDIENTS

- 30 cl of **Cordial n.1 Bergamot & Rosemary**
- 200 cl Top Tonica

REALIZATION

- Method: build & stir
- Glass type: high modern tumbler
- Ice type: Hoshizaki



PINEAPPLE & ALE

INGREDIENTI

- 30 cl di **Cordial n.2 Pineapple & Pink Pepper**
- 200 cl Top Ginger ale

REALIZZAZIONE

- Metodo: build & stir
- Bicchiere: collins moderno
- Tipologia di ghiaccio: Hoshizaki

INGREDIENTS

- 30 cl of **Cordial n.2 Pineapple & Pink Pepper**
- 200 cl Top Ginger ale

REALIZATION

- Method: build & stir
- Glass type: modern collins
- Ice type: Hoshizaki





CRANBERRY & SODA

INGREDIENTI

- 30 cl di **Cordial n.3 Cranberry & Thyme**
- 200 cl Top Soda

REALIZZAZIONE

- Metodo: build & stir
- Bicchiere: tumbler alto moderno
- Tipologia di ghiaccio: Hoshizaki

INGREDIENTS

- 30 cl of **Cordial n.3 Cranberry & Thyme**
- 200 cl Top Soda

REALIZATION

- Method: build & stir
- Glass type: high modern tumbler
- Ice type: Hoshizaki

n.1 Bergamot & Rosemary
COD.22700

n.2 Pineapple & Pink pepper
COD.22701

n.3 Cranberry & Thyme
COD.22702

CORDIAL 0,5 l - 6 x box

DOU MIX?[®]
BY MEC3

PER MAGGIORI INFORMAZIONI CONTATTACI:

FOR FURTHER INFORMATION CONTACT US AT:

+39. 0541 859411

ESPRIMI LA TUA CREATIVITÀ IN ALTRE INFINITE RICETTE,
INQUADRA IL QR CODE E SCOPRILO SUL SITO!

EXPRESS YOUR CREATIVITY IN COUNTLESS OTHER RECIPES,
SCAN THE QR CODE AND DISCOVER THEM ON THE WEBSITE!

