



IM GIN



IM GIN è Mediterraneo. Il miglior Ginepro, deliziose olive e raffinate spezie sono state scelte per creare IM GIN.

Sensazioni gustative e olfattive: in IM GIN il ginepro è intenso ed è il primo sentore che rende immediatamente riconoscibile il distillato; solo successivamente le gradevoli note dell'ulivo stupiscono piacevolmente con la sua freschezza balsamica.

Il risultato è un meraviglioso gin secco e naturale.

Nel complesso IM GIN si presenta con un gusto delicato e persistente quale connubio perfetto tra materie prime di eccellente qualità.

Gradazione Alcolica: 45 % vol.



Nocino anniversario 150



È il Nocino di eccellenza nato per celebrare i 150 anni della fondazione della Distilleria Caselli. Preparato con la ricetta originale di inizio '900 si compone quasi esclusivamente di infuso di mallo di noci invecchiato oltre 8 anni.

La bottiglia decanter impreziosita da un raffinato pendaglio, la scatola in legno e il piccolo libro ricordo della storia della Distilleria Caselli compongono la prestigiosa confezione.

Formati: 70cl

Gradi liquore: 42%vol



Nocino riserva oro



È un liquore di livello eccellente, ottenuto con un infuso di mallo di noce invecchiato oltre 4 anni.

Presentato in una nuova bottiglia dal design esclusivo e con tappo versatore trasparente.

Formati: 70cl

Gradi liquore: 42%vol



Bargnolino ORO



Tipico liquore emiliano ottenuto con infuso di prugnoli, raccolti alla fine dell'estate, con l'aggiunta, in piccoli dosaggi, di altre erbe del bosco.

FRUTTO IMPIEGATO: PRUGNOLO (Prunus spinosa)

Il frutto è una drupa blu-nerastra con la superficie abbondantemente pruinosa. La porzione carnosa è verdastra e aderisce al nocciolo che è piccolo, dal gusto tipico amarognolo, subrotondo e compresso lateralmente.

Il BARGNOLINO ORO Caselli viene prodotto utilizzando una considerevole quantità di infuso di prugnolo che gli consente di fare apprezzare le varie note di sapore di questo frutto.

Può essere bevuto liscio dopo pasto, freddo o a temperatura ambiente a seconda della stagione. Può essere conservato in freezer.

GRADAZIONE: 40%VOL

FORMATI: 70CL



Sassolino



Antico liquore da dessert ottenuto distillando l'infuso di anice stellato con l'aggiunta di zucchero raffinato. Originale ricetta creata a fine '800 da Francesco Caselli, ispirata alle eccezionali virtù terapeutiche dell'anice, riconosciute attraverso i secoli dalle più antiche civiltà.

SPEZIA IMPIEGATA: ANICE STELLATO (Illicium Verum)

Ottimo come base per cocktails e long drinks

PURO: al termine di ogni pasto

CON ACQUA: dissetante durante la giornata

ON THE ROCKS: fresco e dissetante

NEL CAFFÈ: per esaltarne la fragranza

Formati: 70cl

Gradi liquore: 38%vol



Nocino di Galdino



E' un Nocino raffinato e moderno. La giusta densità ed il perfetto invecchiamento dell'infuso fanno risaltare il gusto del frutto.

Ideale come dopo pasto, superbo come correttivo del caffè, eccellente con gelato alla panna o crema. Ottimo come base per originali cocktails.

Formati: 70cl

Gradi liquore: 38%vol



Nocino riserva edizione limitata



Abbiamo realizzato un NOCINO RISERVA “edizione limitata” utilizzando un blend tra i nostri migliori infusi di mali di noci invecchiati.

Questo Nocino è unico, intenso e persistente nel gusto della noce.

Quale storica Azienda modenese celebriamo questo evento attraverso la collaborazione con un'importante artista modenese, Giuliano Della Casa. Il suo contributo ci consente di presentare un'etichetta con un'interpretazione artistica del nome NOCINO, a noi estremamente caro.

EDIZIONE LIMITATA a sole 714 bottiglie

Da bere: Eccellente digestivo dopo pasto, gradevolissimo con ghiaccio in estate. Ideale da aggiungere ad un gelato alla crema.

Gradi liquore: 40 % vol



Sassolino edizione limitata



Questo SASSOLINO “edizione limitata” riprende una vecchia formula gelosamente custodita in Azienda che valorizza un selezionato distillato di anice stellato ed un distillato di anice verde. Quale storica Azienda modenese celebriamo questo evento attraverso la collaborazione con un’importante artista modenese, Giuliano Della Casa. L’Artista ha così potuto reinterpretare il nostro centenario Pierrot giocoliere trasformandolo in un nuovo “mago” dispensatore di effetti inebrianti.

EDIZIONE LIMITATA a sole 714 bottiglie

Da bere: come i più importanti distillati di anice gradevolissimo con ghiaccio o molto freddo in estate. A temperatura ambiente in inverno. Perfetto da correzione per il caffè o con il chicco di caffè nel bicchierino.

Formati: 70cl

Gradi liquore: 40%vol



Nocino riserva extra



È un liquore ottenuto, secondo l'antica tradizione, mettendo in infusione in alcool puro le noci ancora acerbe raccolte alla fine di giugno con l'aggiunta di spezie ed erbe il cui tipo e dosaggio vengono tenute gelosamente segrete dal liquorista.

Questo Nocino Riserva Extra viene prodotto con infuso invecchiato 3 anni. Presenta la nuova etichetta che riprende quella storica degli anni '30, rivista ed ammodernata.

Elemento distintivo è il disegno dei malli di noce in verde.

Formati: 70cl - 50cl - 20cl

Gradi liquore: 40%vol



Nocino Classico



È un liquore ottenuto, secondo l'antica tradizione, mettendo in infusione in alcool puro le noci ancora acerbe raccolte alla fine di giugno con l'aggiunta di spezie ed erbe il cui tipo e dosaggio vengono tenute gelosamente segrete dal liquorista.

Questo Nocino Classico viene prodotto con infuso invecchiato 2 anni.

Formati: 70cl

Gradi liquore: 38%vol



Bargnolino



Tipico liquore emiliano ottenuto con infuso di prugnoli, raccolti alla fine dell'estate, con l'aggiunta, in piccoli dosaggi, di altre erbe del bosco.

FRUTTO IMPIEGATO: PRUGNOLO (*Prunus spinosa*)

Il frutto è una drupa blu-nerastra con la superficie abbondantemente pruinosa. La porzione carnosa è verdastra e aderisce al nocciolo che è piccolo, dal gusto tipico amarognolo, subrotondo e compresso lateralmente.

Può essere bevuto liscio dopo pasto, freddo o a temperatura ambiente a seconda della stagione. Può essere conservato in freezer.

Formati: 70cl - 50cl - 20cl

Gradi liquore: 40%vol



Liquirizia



Liquore ottenuto dall'estratto di pura liquirizia. Il livello di concentrazione di liquirizia estremamente marcato ed il particolare processo produttivo utilizzato, ne esaltano le rinomate proprietà. Per chi ama la liquirizia trova in questo liquore un piacevole appagamento.

Può essere bevuto liscio dopo pasto, freddo o a temperatura ambiente a seconda della stagione. Può essere conservato in freezer.

Formati: 70cl - 20cl

Gradi liquore: 23%vol



Fragolino



Liquore da dessert ottenuto mettendo in infusione direttamente dentro le bottiglie le fragoline di bosco. La quantità di fragoline presente è del 23%.

FRUTTO IMPIEGATO: FRAGOLINE DI BOSCO (*Fragaria vesca*)

Formati: 70cl - 50cl - 20cl

Gradi liquore: 25%vol



Mirtillino

Liquore da dessert ottenuto mettendo in infusione direttamente dentro le bottiglie i mirtilli neri di bosco. La quantità di mirtilli presente è del 30%.

FRUTTO IMPIEGATO: MIRTILLI NERI DI BOSCO (*Vaccinium myrtillus*)

Formati: 70cl - 50cl - 20cl

Gradi liquore: 25%vol



Mirtillino rosso



Liquore unico ed inconfondibile ottenuto mettendo in infusione direttamente dentro le bottiglie i mirtilli rossi di bosco. Particolare e raffinata è la combinazione tra l'aromaticità fresca e ricca di profumi di frutta con la leggera asprezza del mirtillo rosso.

FRUTTO IMPIEGATO: MIRTILLI ROSSI DI BOSCO (*Vaccinium vitis-idaea*)

Formati: 70cl - 50cl - 20cl

Gradi liquore: 25%vol



Limoncino



Liquore ottenuto, come vuole la tradizione, dall'infusione di bucce di limone. Il limoncino Caselli è naturale, gradevole per il profumo e per il sapore di frutto appena raccolto.

FRUTTO IMPIEGATO: LIMONE (Citrus limon)

GHIACCIATO: ottimo a fine pasto

CON ACQUA TONICA: ottimo dissetante durante la giornata

LONG DRINKS: ideale nello spumante

NEL GELATO, MACEDONIA DI FRUTTA O

FRAGOLE: per esaltarne la fragranza

Formati: 70cl - 20cl

Gradi liquore: 32%vol



Mandarino



Distilleria caselli propone un nuovo liquore agrumato, il mandarino. Il liquore e' realizzato con infuso di bucce di mandarino e la gradazione a 30% vol ne esalta il sapore la possibilita' di berlo ghiacciato.

Abbiamo cosi' una linea alla frutta estremamente completa e ampia, di qualita' artigianale, che vuole essere un punto di riferimento per tutto il settore.

Il gusto e' delicato, spicca per intensita' il mandarino senza essere troppo dolce, mantiene una nota leggermente aspra tipica della migliore frutta agrumata

Da bere liscio, freddo, come digestivo. Gradevole per diversi tipi di cocktails.

Gradazione: 30%vol

Formati: 20cl, 70cl



Erba Luigia



Liquore ottenuto con infuso di foglie di verbena odorosa con aggiunta di zucchero e, in piccola quantità, infusi di altre erbe. Presenta un intenso profumo di limone.

ERBA IMPIEGATA: VERBENA ODOROSA
(Lippia citriodora)

Liscio, dopo pasto, da servire ghiacciato o per guarnire un gelato di frutta.
Si può benissimo conservare in freezer.

Formati: 70cl - 20cl

Gradi liquore: 30%vol



Amaro



Ispirato da un'antica ricetta del 1894, l'amaro caselli viene creato grazie ad una lunga macerazione di erbe e piante officinali sapientemente bilanciate per esaltarne il gusto intenso e complesso.

L'infuso d'erbe e' realizzato internamente alla distilleria per custodirne l'originalita' e l'esclusivita'.

Da bere liscio, freddo, con ghiaccio.
ottimo per cocktails

Ingredienti: zuccheri, infuso d'erbe, alcool

Formati: 20cl - 70cl

Gradi liquore: 23%vol



Genepy



Distilleria caselli propone questo tipico liquore alpino ottenuto con l'infusione naturale a freddo di foglie e fiori di genepy, pianta aromatica della genere artemisia che cresce prevalentemente sulle alpi occidentali.

Di origine antichissima, il genepy e' tradizionalmente utilizzato come digestivo.

Da bere liscio, freddo, con ghiaccio.
ottimo per cocktails

Ingredienti: alcool, zucchero, infuso di foglie e fiori di genepy

Formati: 20cl - 70cl

Gradi liquore: 30%vol



Zenzerino



Distilleria Caselli propone questo unico e profumato liquore allo zenzero. molto interessante il suo gradevole sentore piccante, ideale per i veri amanti delle spezie.

Da bere liscio, freddo, come digestivo. Da provare in un bicchiere con acqua tonica per una bevanda fresca moderatamente alcolica.

Eccellente per uno spritz con ghiaccio, prosecco e spicchio di limone.

Gradevole per diversi tipi di cocktails come vodka sour allo zenzero e moscow mule.

Ingredienti: alcool, zucchero, zenzero

Formati: 70cl

Gradi liquore: 19%vol



Nocas



Liquore con un intenso e gradevole sapore di nocciola.

La dolcezza del liquore viene stemperata dalla presenza di grappa. Ideale per chi ama bere leggero.

Può essere bevuto liscio dopo pasto, da accompagnare con torte o pasticcini secchi, oppure nel gelato.

Formati: 20cl - 70cl

Gradi liquore: 19%vol



Fragolino per cocktail



Liquore con fragoline di bosco. Proposto con una immagine moderna, elegante e di forte impatto visivo, con il foro a forma di fragolina all'interno dell'etichetta.

Da bere freddo come dopo pasto. Ideale da cocktails o da aperitivo per realizzare un gradevole "spritz" con Brut Rose' o Prosecco.

Formato: 70cl

Gradi liquore: 23%vol



Mirellino per cocktails

Liquore con mirtilli neri.

Proposto con una immagine moderna, elegante e di forte impatto visivo, con il foro a forma di mirtilli all'interno dell'etichetta.

Da bere freddo come dopo pasto. Ideale da cocktails.

Formato: 70cl

Gradi liquore: 23%vol



Bombardino



Il Bombardino è un gradevole liquore ottenuto con uovo, latte, Rhum e Whisky.

In inverno da servire ben caldo, ottimo guarnito con panna montata.

In estate è rinfrescante bevuto ghiacciato.

Ideale anche abbinato a gelati, semifreddi e cocktails.

Formati: 100cl

Gradi liquore: 17%vol



Grappa bianca morbida



Questa nobile acquavite è ottenuta tramite la distillazione diretta delle vinacce. Ha un'aroma morbido, delicato e prezioso.

L'origine della grappa si perde nei secoli Medioevali. Da un prodotto povero ed umile, come le vinacce, i distillatori italiani sono riusciti ad ottenere un distillato unico e di elevata qualità. La grappa, sinonimo di prestigio e nobiltà, apprezzata in tutto il mondo, è riuscita negli ultimi anni a diventare un prodotto in grado di fare tendenza.

Distillato italiano per eccellenza è ottenuta principalmente nelle aree pedemontane e montane del Nord Italia.

Formati: 70 cl e 20cl

Gradi: 40% vol.



Grappa moscato



Grappa ottenuta da un'accurata selezione di vinacce trentine distillate con caldaie in rame con "metodo a ciclo discontinuo", nelle quali si ritrova tutto il delicato e prezioso bouquet del vitigno di provenienza.

Formati: 70 cl

Gradi: 40% vol.



Grappa riserva barrique



Grappa ottenuta da un'accurata selezione di vinacce trentine distillate con caldaie in rame con "metodo a ciclo discontinuo", lasciata affinare in botti di diversi legni pregiati che le conferiscono i tipici sentori di spezie dolci, di vaniglia, di cannella e di altri piacevoli aromi.

Formati: 70 cl

Gradi: 40% vol.



Aceto balsamico di modena IGP



L'Aceto Balsamico di Modena I.G.P. "Caselli" propone un'elevata e differenziata qualità di aceti. I mosti che utilizziamo per realizzare i nostri Aceti Balsamici di Modena sono ricavati esclusivamente da uve modenesi di Lambrusco e Trebbiano. I mosti e gli aceti usati per avviare il processo di acetificazione vengono lasciati maturare ed invecchiare in barili realizzati con diversi tipi di legno. Durante questo periodo l'aceto assorbe dal legno il bouquet caratteristico che identifica l'Aceto Balsamico di Modena.

Formati: 25cl e 50cl



Aceto balsamico bottiglia tonda IGP invecchiato



Questo è un prodotto di alta qualità, invecchiato per alcuni anni in botti di rovere, facilmente identificabile per il suo aroma e da inconfondibili note fruttate del mosto d'uva che gli conferiscono una punta di acidità.

Formati: 25cl



Aceto balsamico bottiglia quadra IGP invecchiato



E' un Aceto Balsamico di Modena superlativo. E' invecchiato in botti per parecchi anni. Presenta un piacevolissimo ed esclusivo aroma identificabile da sapori dolci e punte di acidità. E' quindi un prodotto gastronomico estremamente particolare e può essere molto apprezzato come regalo. Per questo lo presentiamo in un'elegante scatola trasparente.

Formati: 25cl



Salse con aceto balsamico di Modena



Le Salse agrodolci all'Aceto Balsamico di Modena Caselli sono specialità uniche che consentono di presentare nuove e creative ricette. Possono essere abbinata a tantissimi piatti per fare risaltare sapori particolari e raffinati.

SALSA DI FRAGOLE ALL'ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P.

Sfiziosa accompagnata con formaggi erborinati tipo caprino e fontina. Ideale per farcire crepes e omelette. Consigliata in abbinamento con carni bollite. Diventa una prelibatezza insieme al gelato di vaniglia o con macedonia di frutta. Deliziosa da gustare con cioccolato.

SALSA DI MIRTILLI ROSSI ALL'ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P.

Ottima per accompagnare un prezioso Parmigiano Reggiano. Molto gradevole nel presentarla spalmata sopra crostini di polenta. Si esalta insieme a carni forti come cinghiale e cervo oppure insieme a selvaggina. Delizioso ripieno per pesche.

SALSA DI FICHI ALL'ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P.

Eccellente abbinata con formaggi tipo pecorino. Presentata con omelette ne arricchisce il sapore. E' perfetta combinata ad un ricco piatto di salami e affettati stagionati. Indicata anche per carni bianche. Insieme al gelato di vaniglia crea un raffinato dessert.

frutta impiegata: 210gr all'origine

quantita' di aceto balsamico di Modena 32 / 44 I.G.P.: 12% nella salsa di fragole - 12%



Sweet Harmony

3cl COGNAC
2cl NOCINO CASELLI
2cl LIQUORE AL CAFFE'
1cl LIQUORE GALLIANO
2cl PANNA FRESCA

Versare i liquori nel bicchiere old fashioned con ghiaccio e alla fine aggiungere la panna fresca.

Decorare con una spolverata di noce moscata.

Cocktail realizzato da
Michele Bia - Barman AIBES



Black hole

After dinner

2cl NOCINO CASELLI
2cl CAFFE' MOKA O ESPRESSO
2cl SCIROPPO DI ZUCCHERO
1cl LIQUORE ALLA VANIGLIA

Preparare nello shaker e versare nella
coppetta da cocktail.

Cocktail realizzato da
Michele Bia - Barman AIBES



Tentazione

After dinner

3cl COGNAC
1,5cl NOCINO CASELLI
1,5cl LIQUORE AL CAFFE'
1cl PANNA AROMATIZZATA ALLA
FRAGOLA

Preparare nel mixing-glass e versare nella coppetta da cocktail, facendo galleggiare la panna aromatizzata alla fragola. Decorare con "ABSINTHE CASELLI" vaporizzato in superficie.

Cocktail realizzato da
Michele Bia - Barman AIBES



Gelatina al fragolino

15c FRAGOLINO CASELLI
15cl RUM BIANCO
30cl FRAGOLA FRULLATA
20cl ACQUA MINERALE NATURALE
15cl SWEETY SOUR (miscela di acqua,
zucchero liquido e limone)
5cl SCIROPPO DI ZUCCHERO
8 FOGLI DI COLLA DI PESCE

Dose per 1 litro

Cocktail realizzato da
Michele Bia - Barman AIBES



Pink lady

15c FRAGOLINO CASELLI
15cl RUM BIANCO
30cl FRAGOLA FRULLATA
20cl ACQUA MINERALE NATURALE
15cl SWEETY SOUR (miscela di acqua,
zucchero liquido e limone)
5cl SCIROPPO DI ZUCCHERO
8 FOGLI DI COLLA DI PESCE

Dose per 1 litro

Cocktail realizzato da
Michele Bia - Barman AIBES



Red bird

Pre dinner

3cl FRAGOLINO CASELLI
2cl WHITE RUM
1cl GRAPEFRUIT JUICE
1cl SWEETY SOUR (mix of water, liquid sugar and lemon)

Prepare in a shaker and pour into a cocktail glass. Garnish with decorative lemon peel sculpture, red cocktail cherry and fresh mint leaves.

Cocktail created by
Michele Bia - Barman AIBES



Dreaming

Long drink

5cl MIRTILLINO CASELLI

5cl GIN

4cl SUCCO D'ARANCIA

2cl FRAGOLA FRULLATA

4cl SWEETY SOUR (miscela di acqua,
zucchero liquido e limone)

Preparare nello shaker, versare nel
bicchiere da long drink con ghiaccio.
Decorare con una fantasia di frutta e
verdura.

Cocktail realizzato da
Michele Bia - Barman AIBES



Red forest

Long drink

5cl RUBINO DEL BOSCO CASELLI

5cl WODKA

4cl SUCCO D'ARANCIA

4cl SUCCO D'ANANAS

2cl FRAGOLA FRULLATA

Preparare nello shaker, versare nel bicchiere da long drink con ghiaccio. Decorare con una fantasia di frutta e verdura.

Cocktail realizzato da
Michele Bia - Barman AIBES



Purple Haze

Long drink

5cl MIRTILLINO CASELLI

5cl GIN

4cl ORANGE JUICE

2cl BLENDED STRAWBERRY

4cl SWEETY SOUR (mix of water, liquid sugar and lemon)

Prepare in a shaker and pour into a long drink glass with ice. Garnish with fruit and vegetable decorations.

Cocktail created by
Michele Bia - Barman AIBES



Modena spritz

- 1/4 Mirtillino
- 3/4 Lambrusco di Sorbara
- soda
- ghiaccio



Fragola Spritz

- 1/4 Fragolino
- 3/4 Brut ROSE'
o Prosecco
- soda
- ghiaccio
- fettina di limone



Gin tonic

IM GIN tonic

5cl IM GIN CASELLI
12cl Tonica Mediterranea
2 olive taggiasche Isnardi
fetta di limone
rametto di rosmarino ghiaccio