

# 北京洋酒经销商 供应金巴利力娇酒

产品名称	北京洋酒经销商 供应金巴利力娇酒
公司名称	北京东鹏聚源商贸有限公司
价格	73.00/瓶
规格参数	品牌:金巴利力娇酒 酒精度:40% 商品条形码:14698532
公司地址	北京市朝阳区双桥东路18号院49-1-201
联系电话	13720034231 13366733851

## 产品详情

品牌	金巴利力娇酒	酒精度	40%
商品条形码	14698532	卫生许可证	1259412156
产品标准号	15694249	等级	一等品
容量	750 ( ml )	原产地	意大利
原料与配料	基酒 香料	特产	是
储藏方法	阴凉干燥处储存	生产日期	见瓶身

### 金巴利利口酒 campari bitter

金巴利是低酒度及清新怡人的酒，（也属于苦艾型的餐前酒）依照一个世纪前在米兰及意大利发展的原秘方酿制而成。是在挑选好的酒中混合香料，使其发挥出芳醇。这样天然的材料配搭，创制出美妙绝伦的味道，芳香及色泽。金巴利并非一般的酒，而是一种具有个性独特、自信及鲜明的饮品，其鲜红的色泽令它更光彩夺目，傲视群雄。喜欢金巴利酒的人会以独特的眼光看人生、不会随波逐流。此酒特性：不但可以刺激食欲，还有一定的滋养、强壮、健胃等功效商品名称:金巴利力娇酒【campari】商品产地:意大利酒精含量:25%净含量:700ml商品介绍:金巴利是低酒度及清新怡人的酒，依照一个世纪前在米兰及意大利发展的原秘方酿制而成。是在挑选好的酒中混合香料，使其发挥出芳醇。这样天然的材料配搭，创制出美妙绝伦的味道，芳香及色泽。金巴利并非一般的酒，而是一种具有个性独特、自信及鲜明的饮品，其鲜红的色泽令它更光彩夺目，傲视群雄。喜欢金巴利酒的人会以独特的眼光看人生、不会随波逐流。如何品尝金巴利酒？金巴利是一种不落俗套的饮品，除了直接饮用还能配合多种鸡尾酒饮用亦可。以下是我们一些建议，但首先我们要回答一个简单的问题：鸡尾酒是什么？鸡尾酒是什么？鸡尾酒的来源众说纷纭，因为它常与重大发现及人生经历有关。有些人相信鸡尾酒最先出现于十八世纪，据说是乔治华盛顿军队中一名法国官员偏爱的混合饮品称[coquetel]。其他说法认为鸡尾酒是在一个世纪后才诞生，与公鸡彩色的尾部有关。纽约hall ' s corner taveru 有一名吧女中betsy flanagan ,好在混合饮品中加上公鸡尾部羽毛作装饰而一俱成名。不论鸡尾酒之原产地在那里，它的亮泽及缤纷的色彩都令人联想起斑斓的鸡尾。今日，鸡尾酒由专业的调酒师以严格的规则调制而成，而在家中调制个人风味的鸡尾酒乃赏心乐事，人人都可在其中。专业的调酒师经常借助一些器具来混合器具来混合各材料，调酒器便是其一。以下是一些借助酒器调制鸡尾酒之秘诀：（1）将所有器具，如瓶，杯置在桌上（2）

先将冰放入调酒器内。冰有助调制，过程必需迅速，因冰溶解后会令鸡尾酒变淡。（3）

将冰溶解出过多的水倒去，加入材料（4）

紧握调酒器并上下摇动，然后稍停，转换调酒器并上下摇动，过程要迅速（5）

倒入冷冻的杯中，不要倒入多过3/4杯注意：酒份量一般为每人50毫升或2oz。campari on the

rocks(金巴利冰石中流)将冰块入杯内，加入大量之金巴利酒，再入一片橙作装饰。campari

tonic(金巴利汤力汽水)将冰块放入杯内，加入1/4金巴利酒及3/4汤力汽水，搅拌后便可饮用campari grapefr

uit(金巴利西柚汁)将冰块放入杯内，加入1/4金巴利酒及3/4西柚汁，搅拌后加一片西柚作装饰campari shak

erato(金巴利摇摆动感)将冰块及金巴利酒放入调酒器内，搅拌后倒入杯内，再加入一片橙作装饰。campa

ri vodak（金巴利伏特加）倒入1/2金巴利酒及1/2伏特加在调酒器内，搅拌后倒进盛载冰块之杯内，加入

汤力汽水，再以一片橙作装饰。campari gin（金巴利琴酒）倒入1/2金巴利酒及1/2琴酒在调酒器中搅拌，

然后倒进盛载冰块之杯中，加入一片橙或橙皮作装饰campari negroni（尼冠尔）倒入1/3金巴利酒，1/3红

苦艾酒及1/3琴酒在调酒器中搅拌，然后倒进盛载冰块之中，加入一片橙作装饰campari americano（阿米

卡奴）将冰块放入杯内，加入1/2金巴利酒及1/2红苦艾酒，再加入少量汤力汽水，以橙皮作装饰力娇酒实

上是一种含酒精的水果酒。它的基酒包括：白兰地、金酒、朗姆酒、威士忌以及其它的蒸馏酒和香料

；另外，还有2.5%以上的糖浆。力娇酒一般都很甜。力娇酒主要分天然色泽的水果酒和无色的植物酒两

种。后者如果有颜色也是加进去的。水果力娇酒多用浸泡法。比如首先将白兰地放在木桶里，再放鲜杏

或杏干进行浸泡，直到把杏的颜色及香味泡出为止，大约要6-8个月，然后再把白兰地吸出来过滤，加

进适量糖浆制成。水果白兰地的制法不用浸泡法，这是将水果发酵后，蒸馏而成。力娇酒的水果味是经

浸泡而来；水果白兰地的水果香味是经过蒸馏而来的，水果白兰地不加糖浆。植物力娇酒是使用过滤和

蒸馏方法制成的。过滤器把增加味道的物质如：植物叶、籽等放在过滤器的上部，下面放白兰地或其它

酒类，使下耐的酒从下至上循环，以便吸收到植物的味道。这亲友不断地上下循环，直到把全部味道吸

收为止。最后，把上方的物质再经蒸馏后，掺入下方的酒中过滤，加糖浆后立即装瓶。此方法蒸馏出的

酒是没有颜色的，甜味很淡，如想加重甜度可放入糖浆。至于增加色度，可用天然的植物颜色，而要使

味道理想，常需用一种香料来增加其香味。力娇酒的品牌很多，许多驰名世界的品牌在酿造上都有独特

的秘方，其商标也得到世人的公认。几个世纪以来，这类酒的配方从不对外透露，而且大多数商标名称

都与制造者的家庭有关联。比如法国的修士酒，此酒简称为d?o?m，是一位修道院落的僧侣首先制成的，

世界上“只此一家，别无分号”。还有产自荷兰的开胃酒；法国的卡尔特甜酒；丹麦的哈瑞菌樱桃酒；

瑞士的巧克力酒；美国的佛比丹果料甜酒；德国的希卡库美露甜酒等。力娇酒有天然的助消化作用，所

以多在饭后饮用。因为它的甜度高，因此成为很多种鸡尾酒不可缺少的原料。事实上，很多人都觉得仅

以数滴力娇酒就可以使一杯鸡尾酒变成风格各异的美饮。另外，力娇酒还在烹调、烘焙，做冰淇淋、布

丁以及一些水果拼盘、甜点上起调味作用。