Post to Pdf

Le ricette di Pallini a base di Ferrochina Baliva

Pallini sciroppi

Dalla ricetta del dott. Baliva del 1894, l'infuso a basedi corteccia di china arricchito dalle virtù del ferro,premiato con 8 medaglie d'oro. Un sapore distintivo,forte e amaro per chi desidera qualcosa di più da undigestivo.

Sull'onda della celeberrima Ferrochina Bisleri,l'Antico Ferrochina Baliva, delicatamente alcolico esaggiamente dosato nelle sue proprietà, è il primoliquore ad avere un metallo (il citrato di ferro),studiato in modo da esaltare le note virtù dellacorteccia di china, naturale ritrovato anti-malarico diun tempo.

Ferrochina Baliva si ottiene da un infuso di corteccee radici quali china, genziana, arancio amaro e altrepiante meno note come il condurango o il quassio; inaggiunta a queste, il citratodi ferro ammonioconsente un maggiore assorbimento del ferrodall'organismo.

Nella versione dell'"Irradiato", veniva immersanell'infuso una spirale d'oro; il tutto veniva quindi collegato all'elettricità in modo da avere ioni di oronella bevanda che potessero accrescere i beneficidella Ferrochina. Il prodotto era poi venduto comeelisir medicamentoso (vedi etichetta in foto) nellefarmacie.

Liquore amaro di fama mondiale preparato secondoun'antica ricetta del Comm. Dott. Ernesto Baliva, giàmedico negli ospedali di Roma: prodotto premiatocon 8 medaglie d'oro, 4 Grandi Premi e Targa diGran Premio all'Esposizione di Igiene Sociale aRoma nel 1912.

Nota di colore: nonostante il suo importante tenored'alcol – intorno ai 21 gradi – Ferrochina Baliva (cheha come simbolo un gladiatore che combatte contro un leone, figura ispirata a un bassorilievo ospite nei Musei Capitolini) era in uso per favorire la crescita dei bambini, cui le madri lo somministravano dopo averlo mescolato a un uovo sbattuto.

Sin dal 1894 il Ferrochina Baliva è stato largamente apprezzato e gradito da generazioni di consumatori di tutte le età.

Uso consigliato e prevalente: twist in cocktail storici come il Negroni o il Mi-To.

Ingredienti: alcol idrato purissimo, infusi naturali, zucchero. Colorante caramello.

http://www.pallini.com/it/prodotti/ferrochina-baliva#.VOoTTvmG8gU

RICETTA NEGRONI CON FERROCHINA BALIVA:

Raffreddare un Old fashioned con ghiaccio, una volta freddo scolare l'acqua con uno strainer; altrimenti preparare il drink direttamente nel bicchiere "On the rocks", versando 3 cl di London dry gin, 3 cl. Di vermouth rosso, 3 cl di bitter Pallini e 1 cl di Ferrochina Baliva. Quindi mescolare delicatamente con un bar spoon. Completare con una mezza fetta (o scorza strizzata) di arancia. Servire senza cannuccia.

Developer By Post to Pdf