THREE 3 CENTS
ARTISANAL BEVERAGES
EST. 2014

Three Cents è stata fondata nel 2014 da un gruppo di bartender alla ricerca del perfetto cocktail mixer. Sono bevande artigianali premium prodotte senza conservanti e coloranti artificiali.

I fondatori si sono riuniti, hanno discusso dei loro sogni, idee e visioni e ben presto si sono resi conto che mancava un prodotto nel mercato del bar, che, se necessario, erano determinati a inventare da soli, una vera soda! L'idea era quella di creare un prodotto in grado di bilanciare gli ingredienti di un cocktail o di un long drink, esaltandone al contempo sapori e aromi. Gradualmente hanno iniziato a studiare, testare e sperimentare fino ad arrivare a conoscere approfonditamente il mondo della carbonatazione e delle bolle.

Rimasero affascinati dal viaggio delle bolle, specialmente al tempo della Grande Depressione, quando i soda bar divennero popolari. In quel periodo, le soda fountain bar creavano bevande analcoliche a base di acqua gassata, poiché era la bevanda più economica che si potesse ottenere a due centesimi e veniva quindi chiamata Two Cents Plain. Quando iniziarono ad aggiungere sciroppo a questa bevanda per esaltarne il sapore, il suo prezzo fu fissato a Three Cents ed è da qui che si ispira il nome del brand. Nasce come un produttore artigianale di Soda e diventa in pochissimo tempo uno dei brand più rinomati e qualitativi a livello mondiale.

GRECIA

the Tonics

TONIC WATER

Una combinazione di acqua di sorgente ed elevato chinino naturale. Un'acqua tonica come dovrebbe essere.

DRY TONIC WATER

Tonica leggera con il 50% in meno di zucchero, ma senza compromettere il carattere o sapore. Tonica perfetta per accompagnare i tuoi spirits premium.

LEMON TONIC

Il perfetto equilibrio tra limoni mediterranei e chinino naturale per un gin & tonic citrico.

AEGEAN TONIC

Fresca a delicata. Aegean Tonic combina aromi di cetriolo fresco, basilico e menta per portare il Mediterraneo nel tuo gin & tonic.

the Sodas

PINK GRAPEFRUIT SODA

Creata per realizzare il Paloma originale, Three Cents incarna l'aroma unico dei pompelmi freschi in una bevanda suprema.

MANDARIN & BERGAMOT SODA

La combinazione di aromi di bergamotto e mandarino si traduce in una soda unica ideale per long drink e cocktails.

CHERRY SODA

Combinazione unica di ciliegie selvatiche e noccioli di ciliegia, si traduce in una soda perfettamente bilanciata, ideale per cocktails Collins.

SPARKLING LEMONADE

Combinazione aromatica di limoni e lime freschi con l'aggiunto dell'esclusivo lime finger australiano.

GINGER BEER

Un mix infuocato di zenzero e spezie fresche, ideale per i punch mule e cocktail analcolici per donare piccantezza.

TWO CENTS PLAIN

La nostra acqua proviene da una sorgente naturale in Grecia. Le nostre strutture all'avanguardia producono l'acqua gassata più fresca, frizzante e rinfrescante.

CURIOSITÀ:

01. LA GAMMA DI TONICHE UTILIZZA CHININO NATURALE DI ALTA QUALITÀ (93 PPM), TUTTI GLI AROMI SONO FRESCHI.

02. GINGER BEER È PRODOTTA DA RADICI NATURALI DI ZENZERO FERMENTATE SENZA AGGIUNTA DI CAPSICINA (ESALTATORE DI PICCANTEZZA).

03. THREE CENTS HA CREATO LA PRIMA SODA AL POMPELMO ROSA PERFETTA PER LA CREAZIONE DEL PALOMA! #MAKEPALOMAGREATAGAIN.

04. LE TRE VARIANTI DI ACQUA TONICA E LA PINK GRAPEFRUIT SODA SONO STATE VALUTATE COME «OUTSTANDING» ANCHE DALLA RINOMATA DIFFORD'S GUIDE.

CODICE	PRODOTTO	% ALC.	CL.
0505750	TONIC WATER	no	20
0505751	DRY TONIC	no	20
0505753	LEMON TONIC	no	20
0505752	AEGEAN TONIC	no	20
0505755	PINK GRAPEFRUIT SODA	no	20
0505756	MANDARIN & BERGAMOT SODA	no	20
0505757	CHERRY SODA	no	20
0505758	SPARKLING LEMONADE	no	20
0505759	GINGER BEER	no	20
0505754	TWO CENTS PLAIN	no	20

Pairing Suggestions

THREE ARTISANAL 3 CENTS BEVERAGES — Bubbles ASK FOR MORE

ULTIMATE VODKA TONIC

- 4,5 cl Three Sixty Vodka
- 12 cl Three Cents Dry Tonic
- Guarnire con una fetta di pera fresca.

Suggerimenti:
Aggiungi la vodka direttamente dal congelatore per ottenere il risultato più rinfrescante.

AEGEAN SPRITZ

- 4 cl Bitter Del Professore
- 1 cl Cartron Sureau
- 10 cl Three Cents Aegean Tonic
- Guarnire con una fetta di cetriolo fresco.

Suggerimenti:
Puoi utilizzare qualsiasi liquore a tua scelta, ma per avere una vera esperienza greca, la nostra raccomandazione è un liquore Mastiha con una guarnizione di fragole.

VERMOUTH COOLER

- 5 cl Del Professore Vermouth Bianco
- 10 cl Three Cents Lemon Tonic
- Foglie di menta
- Guarnire con un rametto di menta

Suggerimenti:
Per una variazione analcolica basta aggiungere la menta in un bicchiere insieme a Three Cents Lemon Tonic. Puoi sostituire la menta con l'erba che preferisci.

PERFECT G&T

- 5 cl Bobby's Gin o Portobello Road Gin
- 15 cl Three Cents Tonic Water
- Guarnire con una scorza di limone.

Suggerimenti:
Aggiungere il gin direttamente dal freezer, aiuta ad abbassare la temperatura della bevanda e quindi a mantenere il carattere effervescente per molto tempo.

PALOMA

- 5 cl Tequila Calle 23 Blanco
- 20 cl Three Cents Pink Grapefruit Soda
- Guarnire con uno spicchio di pompelmo rosa

Suggerimenti:
Sostituisci il sale normale con quelli aromatizzati come il sale affumicato o al rosmarino, per un twist veloce.

SIR COLLINS

- 4 cl Tarquin's Gin
- 1 cl Alpestre al Miele
- 10 cl Three Cents Mandarin & Bergamot Soda
- Guarnire con un rametto di coriandolo aromatico

Suggerimenti:
Invece di usare il gin, mescola il coriandolo nel bicchiere, aggiungi tequila e crea un Mexican twist sul classico Collins.

CHERRY TAI

- 2 cl Abuelo 7 anni
- 2 cl Damoiseau White 50°
- 1 cl Cartron Triple Sec
- 2 dash Bob's Bitter Abbott's
- Top Three Cents Cherry Soda
- Guarnire con un rametto di menta e ciliegie da cocktail di buona qualità.

Suggerimenti:
Gioca con la ricetta utilizzando rum diversi o creando una miscela unica. Assicurati che Three Cents Cherry Soda sia sempre ghiacciata.

FISH HOUSE PUNCH

- 2,5 cl Camus Very Special cl.70
- 2,5 cl Abuelo 7 anni
- 2 cl Cartron Crème de Peche
- Top Three Cents Sparkling Lemonade
- Guarnire con uno spicchio di pompelmo rosa fresco.

Suggerimenti:
Per una riproduzione più accurata della ricetta originale, ma anche più alcolica, invece di usare un liquore alla pesca e cognac, aggiungi un brandy di pesche di buona qualità con rum invecchiato.

CARIBBEAN MULE

- 5 cl Twin Fin Spiced Rum o Abuelo 7 anni o Compagnie Des Indes Latino
- 10 cl Three Cents Ginger Beer
- 2 dash Bob's Bitters Abbott's
- Guarnire con uno spicchio di lime appena spremuto

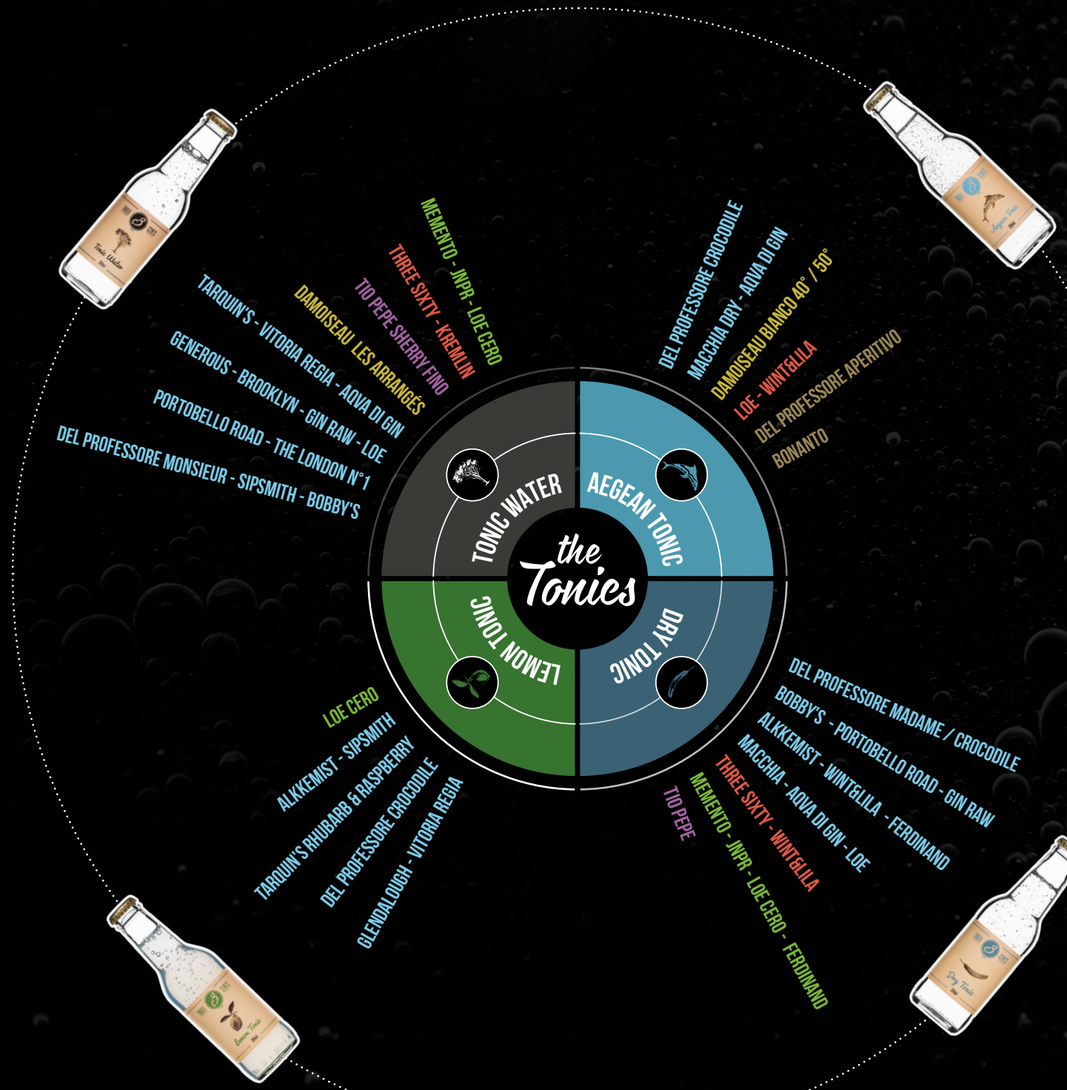
Suggerimenti:
Crea il tuo mule sostituendo il rum con lo spirit che preferisci. Il nostro consiglio è il London Dry Gin con fette di cetriolo.

AMERICANO

- 3 cl Del Professore Vermouth Rosso
- 3 cl Del Professore Bitter
- 10 cl Three Cents Two Cents Plain
- Guarnire con uno spicchio d'arancia fresco.

Suggerimenti:
Assicurati di usare Three Cents Two Cents Plain dal frigorifero per massimizzare l'effetto della carbonatazione nella tua bevanda.

Pairing Suggestions



GIN | RUM | VODKA | WHISKY | SHERRY | NO ALCOHOL | AGAVE | VERMOUTH E APERITIVO | COGNAC

MIXABILITY | EXCLUSIVE COLLECTION

THREE ARTISANAL 3 CENTS BEVERAGES EST. 2014

Bubbles ASK FOR MORE

GIN | RUM | VODKA | WHISKY | SHERRY | NO ALCOHOL | AGAVE | VERMOUTH E APERITIVO | COGNAC